

WEINGUT
**STEIN
SCHADEN**
SEIT  1564

2020
ZWEIFELT ROSÉ
CLASSIC



Der Geschmack des Sommers: Zart roséfarben fließt dieser frische Wein ins Glas und entfaltet dort seine schöne Beerenfrucht. Am liebsten präsentiert er sich eisgekühlt als wunderbarer Aperitif oder leichter Speisenbegleiter in der warmen Jahreszeit.

REGION Niederösterreich, AUSTRIA

WEINJAHR 2020 Das Jahr begann mit einem extrem trockenen Winter, gefolgt von einem ebensolchen Frühjahr. Mai war der Wendepunkt, Regen setzte ein. Das ganze restliche Jahr über wurde die Natur mit außergewöhnlich viel Niederschlag belohnt, besonders für unsere Junganlagen war das ein Segen! Zwischendurch gab es ein paar kurze heiße Phasen, die regelmäßig von Regentagen unterbrochen wurden. Die Ernte erfolgte wieder zu gewohnten Zeiten, nicht so früh wie die letzten Jahre. Jahrgang 2020 ist ein klassisch österreichischer Jahrgang mit einer sehr schönen Fruchtigkeit, gestärkt von einer reifen Säure. Ein Jahrgang mit ausgeprägter Sortentypizität und viel Mineralität.

VINIFIKATION Die Zweifelt und Pinot Noir Trauben wurden gerebelt und nach kurzer Maischestandzeit schonend entsaftet. Um die zarten Duft- und Aromastoffe der Trauben zu erhalten, wurde der Most in gekühlten Edelstahl tanks bei ca. 19°C vergoren und anschließend der Wein auf seiner Feinhefe darin gelagert.

KOSTNOTIZ Lachsfarben mit hellen Reflexen, ein extrem fruchtiges Bukett mit Aromen von Süßkirschen und Erdbeeren. Am Gaumen frisch und besonders spritzig, süffig und fruchtig. Frucht nuances von Kirschen und Waldbeeren.

ANALYSEWERTE & SONSTIGES

Alkohol: 12,0 Vol.% • Säure: 6,7 g/l • Restzucker: trocken, 4,6 g/l

Enthält Sulfite

Empfohlene Trinktemperatur: 10 - 12°C

Trinkreife: 1 bis 3 Jahre

PASST ZU Antipasti, Sommersalat, Geflügel oder gegrilltem Fisch

CLASSIC COLLECTION

Leicht und beschwingt, sortentypisch und zugänglich – ein Wein, der Spaß macht.

Pures Trinkvergnügen und immer die richtige Wahl