

WEINGUT
**STEIN
SCHADEN**
SEIT  1564

2021
ZWEIGELT 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 2021 Das Jahr startete eher wechselhaft und es blieb bis in den späten Mai hinein relativ kühl. Somit wurden der Austrieb und die Reblüte im Vergleich zu den vorhergehenden Weinjahren hinausgezögert. Nach einem ebenfalls wechselhaften Sommer folgte ein wunderbarer September, der uns – und vor allem den Trauben – kühle Nächte und sonnige Tage brachte. Perfekt, um die Aromen in den Beeren ausreifen zu lassen. Die Hauptlese begann Anfang Oktober und dauerte bis in den November hinein. Das Ergebnis: klassisch-aromatische Weine mit Körper und gleichzeitig reifer kerniger Säure.

VINIFIKATION Die Zweigelt 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 Edelstahltanks 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. Fruchtnuancen von Kirschen und Waldbeeren.

ANALYSEWERTE & SONSTIGES

Alkohol: 12,5 Vol.% • Säure: 7,3 g/l • Restzucker: trocken, 6,4 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*