

ZAHEL

Ein Wildes Gläschen Pét-Nat Rosé 2023

Unsere "Ein Wildes Gläschen" Serie sind Naturweine mit minimalem Eingriffen in deren Herstellung. Dieser Rosé Schaumwein besteht aus 100% Pinot Noir und mit seinem feinen Perlage und komplexen Säurestruktur, ist ein idealer Aperitif oder begleiter einer festlichen Mahlzeit im Freien.



Alkohol	12,5 % vol.
Restzucker	0,3 g/L
Säure	6,3 g/L
Rebsorten	100% Pinot Noir
Herkunft	Großlage Maurerberg Ried Kadolzberg
Boden	Flyschsandstein auf Dolomithalkgestein
Traubenverarbeitung	100% Handlese; entbeert
Maischekontakt	18 Stunden auf der Maische
Gärung	Spontanvergärung im gebrauchten französischen Holzfass; Füllung am 15.09.23 bei 12g/l Restzucker mit finalem Flaschendruck von 2,8 Bar.
Lagerung	6 Monate auf der Feinhefe ohne Degorgement
Trinktemperatur	8-10°C
Lagerfähigkeit	2-3 Jahre
Tasting Notes	Naturtrüb, helles pink; intensive, helle Beerenfrucht nach Erdbeeren und Himbeere; trocken mit einem frischen, komplexen Säure und feiner Fruchtwürze; lebendiger, trinkfreudiger Abgang mit feiner Perlage
Food Dairing Suggestions	ideal als aperitif oder Backhendl, Fried Chicken und co.

