

# ZAHEL



## Ein Wildes Gläschen Rosé 2022

Unsere "Ein Wildes Gläschen" Serie sind Naturweine mit minimalem Eingriffen in deren Herstellung. Minimale Schwefelung, keine Schönung und trübe Füllung zeichnen diesen mineralischen Rosé aus.

Alkohol	12 % vol.
Restzucker	0,8 g/L
Säure	6,3 g/L
Rebsorten	100% Pinot Noir
Herkunft	Großlage Maurerberg Ried Sätzen
Boden	karker Flyschsandstein auf Dolomitekalk
Trauben- verarbeitung	Handlese, 100% entbeert
Maischekontakt	18 Stunen Maischekontakt, anschließende Pressung mit 0,6 Bar Druck
Garung	Spontanvergärung in gebrauchten französischen 225l Fässern
Lagerung	8 Monate im französischen Eicchnfass 225l, minimale Schwefelung, ohne Schönung trüb abgefüllt
Trinktemp.	8-10°C
Lagerfähigkeit	3-5 Jahre
Stilistik	trüb, helles Pink mit strahlenden Reflexen, intensive Erdbeer und Himbeerfrucht, trocken, würziger Geschmack mit reifer, runder Säure und vollmundigem, complexen Abgang
Speisen- empfehlung	Sashimi, Sardinen oder andere Fischgerichte

