

# Rosé Shiraz

## Jahrgang 2023



- Rebsorte:** Shiraz
- Herkunft:** Lutzmannsburg, Mittelburgenland
- Alter der Rebstöcke:** 24 Jahre
- Boden:** fruchtbare, sandige Lehmböden
- Riede:** Heisser Gebirge
- Analysedaten:** Alkohol: 13,0 % vol.  
Restzucker: 2,2 g/l, trocken  
Säure: 6,3 g/l
- Kellertechnik:** Die Trauben wurden von Hand Mitte Oktober geerntet. Der Most wurde für 3 Stunden auf der Maische belassen und dann sofort abgepresst. Anschließend wurde der Wein im Edelstahltank 6 Monate gelagert und anschließend abgefüllt.
- Weinbeschreibung:** Himbeerfarbener Rosé mit feiner Beerenaromatik aus sonnenverwöhnten Shiraz-Trauben und ein wenig Blaufränkisch für Stuktur und Charakter. Die präsen Säure und das fruchtige Bukett laden auf die Terrasse und lassen die Sonne im Roséglass untergehen.
- Trinkempfehlung:** Serviertemperatur: 10-12 °C; Trinkreife: 2024 - 2029
- Speiseempfehlung:** Frischkäse, Fisch, Grillhendl
- Rosé aus Shiraz:**  
Sonne, Spaß, Rosé....  
Die einladende Himbeerfarbe das fruchtige Aroma und die animierende Säure am Gaumen versprühen gute Laune und lassen den Sommer auch in kälteren Monaten aus dem (Rosé-) Glas scheinen.