

Datenblatt

Name:	iris
Jahrgang:	2014
Sorten:	Zweigelt 70%, Blauburger 30%
Herkunft und Boden:	Mineralische Lehmböden in Deutsch Schützen
Alter der Rebstöcke:	20 – 25 Jahre
Ernte:	Handlese mit Kleinstkisten am 01. Oktober nach mehrfachem ausdünnen der Trauben
Gärung und Ausbau:	Temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei maximal 17° C
Füllung:	27. April 2015
Flaschenzahl:	1100
Alkohol:	11,5 % Vol.
Restzucker	10,0 g/l
Säure:	7,4 g/l
Charakteristik:	Der aus hochreifen Trauben direkt gepresste Rosé Frizzante besticht durch seine extreme Fruchtigkeit und trinkanimierende Säure die durch einen Hauch von Restsüße unterstützt wird.
Serviertemperatur:	6-8°C
Trinkreife:	2015 – 2017
GTIN:	9120065510021
Speisenempfehlung:	Aperitif
Auszeichnungen:	wein.pur 06/2015 - gut (zwei Gläser)