

# WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

## Rosé vom Zweigelt 2024

BIO – organic

**Rebsorte:** 100% Zweigelt

**Bodenart & Klima:** Ein humusreicher Boden bedeckt hier eine dicke Lössschicht und ermöglicht eine tiefe Verwurzelung. Die Nähe zur Donau und das warme pannonische Klima sorgen für einen fruchtigen Wein, der reich an Mineralien ist.

**Lesezeitpunkt:** 6. September 2024

**Lesegradation:** 17,2° KMW

**Ausbau:** Lese per Hand, Vergärung im Edelstahltank unter kontrollierter Temperatur bis zum natürlichen Gärstillstand, Reifung 3 Monate auf der Feinhefe

**Trinkpotential:** 2 – 3 Jahre

**Notizen:** Duftend, leuchtende Farbe, fruchtige Erdbeerennoten deutlich am Gaumen, verspielt und erfrischend mit einem animierenden Trinkvergnügen.

**Speiseempfehlung:** Eiskalt servieren (7-9° C), passt hervorragend zu leichten Speisen, ist auch als Aperitif sehr gut geeignet, ein idealer Sommerwein!

*Rezepttipps: Prosciutto mit Oliven, Wildkräutersalat mit frischen Beeren*

**Grape:** 100% Zweigelt

**Climate & Soil:** A humus-rich soil covers a thick layer of loess here, providing a deep root depth. The proximity to the Danube and the warm Pannonian climate yields a fruity wine that is rich in minerals.

**Harvest Time:** 6th September 2024

**Sugar Gradation:** 17,2° KMW

**Maturation:** Harvested by hand, directly pressed, fermentation under controlled temperature in a stainless-steel tank and ripening at least three months on the fine yeast

**Drinking Potential & Notes:** 2 – 3 years

Fragrant, bright color, fruity strawberry notes on the palate, refreshingly animating with a big drinking pleasure.

**Food Pairing:** Serve ice-chilled (45-48 °F), fits nicely with light dishes, cold food, also suitable as an aperitif.

*Recipe tips: Prosciutto with olives or salad with wild herbs and fresh berries*



AT-BIO-402  
Österreich  
Landwirtschaft

**Alkohol / Alcohol:** 12% vol.  
**Säure / Acidity:** 6,2 g/l  
**Restzucker / Sugar:** 1,0 g/l