

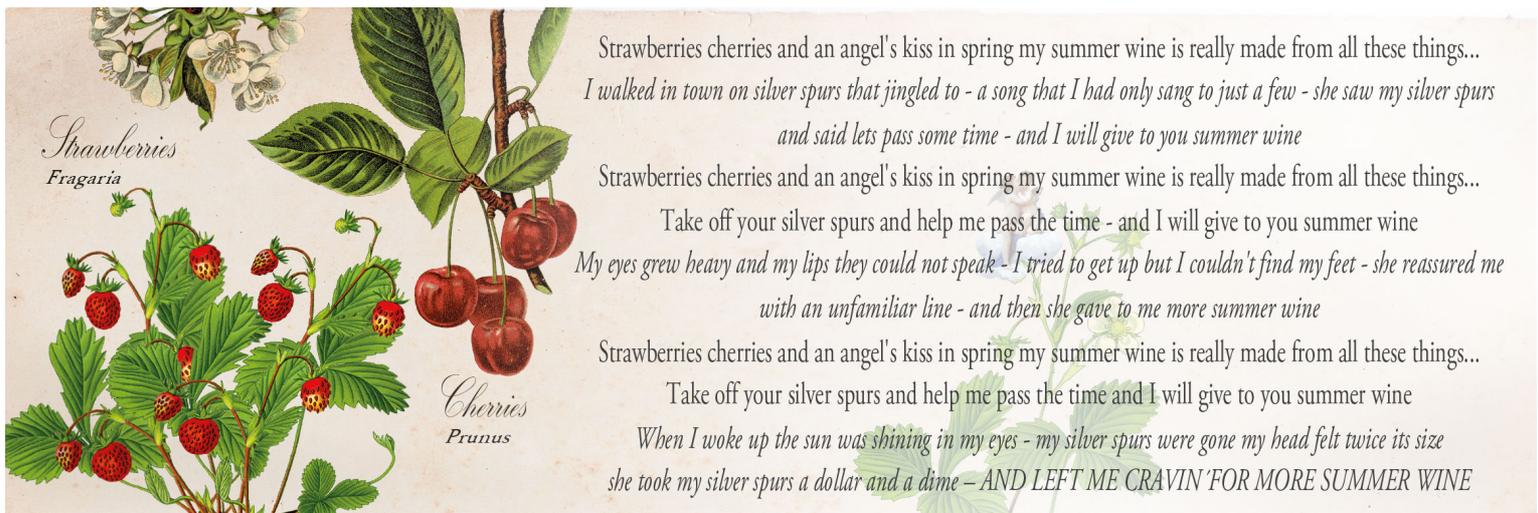


GROISS

BREITENWAIDA – WEINVIERTEL

UNSERE HÄNDE SIND DAS WERKZEUG.

UNSER BODEN IST DER URSPRUNG.



Rosé Hasenhaide 2017

Sorten:	Pinot Noir & Zweigelt
Boden:	Schotter mit Kalk
Lese:	Selektive Handlese in mehreren Durchgängen
Verarbeitung:	7h Maischestandzeit. Gerebelt und schonende Direktpressung. Vollhefefkontakt bis Ende Jänner. Ausbau im Stahl.
Analytik:	12,5 % vol., Restzucker 2,2 g/L, Säure 5,7 g/L
Genießen:	von 2018 bis 2025

Zartes Lachsrosa, frische Erdbeeren und reifen Kirschen, saftige Frucht am Gaumen, mineralisch unterlegt, Harmonie und Trinkfreude, schöner Speisenbegleiter und Allrounder

Allergene Inhaltsstoffe: enthält Sulfite