WENINGER

RÓZSA PETSOVITS

Burgenland , Autriche

Disponibilité	Importation privée
Humain	Franz R. Weninger
Millésime	2017
Sols	Calcaire et Schiste
Altitude Des Vignes	230-300 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Sud-Est
Cépages	Sankt Laurent Pinot noir Syrah
Viticulture	Biodynamique certifié Lacon AT-BIO-402
Palissage	Guyot
Pi/Hect	5 500 pi/ha
Hl/Hect	50 hl/ha
Vendanges	manuelle
Vinification	Foulé aux pieds, macération d'une heure, fermentation dans des gros foudres de chênes
Levures	indigènes
Élevage	Sur lies
Alcool	11.5% alc./vol.
Sulfites	10 mg/l
Sucre	0.7 g/l
Acidité	6.3 g/l
Couleur	Rose gomme balloune
Dégustation	De merveilleuses notes de rose / lavande, de fruits rouges acidulés et un bouquet d'herbes sont prédominants, tandis que la canneberge séchée, la fraise blanche et le zeste d'agrume acidulé dansent tous à l'arrière-plan. Chaque gorgée représente quelque chose de nouveau dans l'évolution du vin - ce qui n'est généralement pas attendu d'un rosé. Ludique mais sérieux: une combinaison absolument délicieuse.
Température De Service	12-14°C