

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

HI/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'agrumes 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

BOIRES