

SALOMON

Rosé

BRUT NATURE 2021
ZWEIGELT ROSÉ



ALKOHOLGEHALT	12,5 %
RESTZUCKER	0,7 G/L
SÄUREGEHALT	5,6 G/L
VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN	0,75 L

LAGE

Hinter der Altstadt von Krems in Terrassenlage liegt unser einziger Rotweingarten. Da wir in Österreich ausschließlich Weißweine produzieren, haben wir entschieden, aus diesen Zweigelt Trauben eine Rosé Sekt herzustellen.

VINIFIKATION

Salomon Undhof Brut Nature Rosé ist ein besonders trockener Sekt, produziert nach der Champagnermethode. Die Trauben wurden per Hand in 250 kg Boxen in der 1. Septemberwoche geerntet und gerebelt. Die Maischestandzeit lag bei 18°, für fünf Stunden. Schonende Pressung, Sedimentation der Trübstoffe im Traubensaft ausschließlich durch Schwerkraft für 48 Stunden. Vergoren in Edelstahl tanks bei 18°C. Der vollkommen trockene Rosé Wein wurde im Dezember 2021 in Sektflaschen gefüllt, danach erfolgte die klassische Flaschengärung (=Champagnermethode). Lagerung bis November 2023 auf der Hefe in der Flasche, dann degorgiert.

WEINBESCHREIBUNG

Intensives Altrosa mit leuchtenden zwiebelrosa Reflexen. Feines Mousseux. Frische rote Waldbeeren, blumiges Bouquet. Zitrusanklänge, frische Säure. Feine Mineralität und Cremigkeit am Gaumen.

SPEISENEMPFEHLUNG

Ein wunderbarer Aperitif; harmoniert mit Vorspeisen wie Lachstatar, Tapas, Austern.

LAGERFÄHIGKEIT

Perfekter Trinkgenuss auch in zehn Jahren.

SERVIERTEMPERATUR

6° – 8° C

WEINGUT SALOMON UND HOF
DR. SALOMON WEIN GMBH
UNDSTRASSE 10
A-3500 STEIN A.D. DONAU

TEL +43 2732 83226-0
OFFICE@SALOMONWINES.COM
WWW.SALOMONWINES.COM

U N D H O F