

2025

2025 Rosé 2025

Qualitätswein, Burgenland
Organic Farming



Terroir

Lehm auf Leithakalk – aus kühlen
Rotweinlagen – Alter der
Rebstöcke bis zu 27 Jahre -
Sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

Cellar

6 Stunden Maischestandzeit-
spontane Vergärung im Edelstahl
– 4 Monate auf der Feinhefe – 1
Monat Flaschenreife

Profile and Characteristics

Himbeere – roter Apfel –
fruchtbetont – gute Säurestruktur

Varietal
Blaufränkisch

Flavor
dry

Alcohol
12 %

Residual Sugar
1 g/l

Acid
6.4 g/l

Drinking Temperature
8 - 10 °C

Optimum Drinking Year
2026 - 2029

