

17  58  
**ESTERHÁZY**  
AUSTRIA

2025

# Rosé

Qualitätswein, Burgenland  
Organic Farming



## **Terroir**

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

## **Vineyard Management**

Keine Bewässerung – Bio-  
Kompost – Bodenbegrünung  
zwischen den Zeilen – sanfter  
Rebschnitt

## **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