H·LENTSCH
WEINGUT-TENUTA

Rosé

IGT 2024
750 ml

In der Farbe ein helles, leuchtendes Erdbeerrot. Zeigt in der Nase saftige Himbeer-, Erdbeer- und Waldbeerennoten. Am Gaumen klar und knackig, leichtfüßig mit frischer Säure; ausgewogen, fruchtiger Mittelteil mit saftigem Finale. Ein sehr schöner Sommerwein mit einem sehr angenehmen Trunk.

Weinbrief

Jahrgang	2024
Rebsorte	Lagrein-Merlot-Cabernet
Anbaugebiet	Südtirol Unterland
Meereshöhe	320-350 m
Bodenbeschaffenheit	mittelleichte Schwemmböden auf rotem Porphyr
Klima	kontinental
Hangausrichtung	West
Erziehungsform	Drahtrahmen-Guyot
Erntezeit	Anfang September

Vinifikation	Edelstahlfass
Gärtemperatur	17-20°C
Reifezeit im Edelstahltank	6 Monate auf der Feinhefe
Reifezeit in der Flasche	2 Monate

Analytische Daten

Alkoholgehalt	12,5% Vol.
Gesamtsäure	5,33 g/l
Restzucker	1,37 g/l
Zuckerfreie Extrakte	20,85 g/l

Speiseempfehlung

Ein sehr angenehmer, frischer, spritziger Aperitifwein. Harmoniert mit würzigen Vorspeisen, einer Fischsuppe (Bouillabaisse), Gemüsegerichten sowie mit Geflügel.

Glasempfehlung

Bordeaux-Glas

Serviertemperatur

8-10°C