

Rosato 2024

Wie das Vorjahr war auch 2024 von wechselhaftem Wetter geprägt. Auf einen milden Winter mit überdurchschnittlichen Temperaturen folgte ein früher Austrieb. Ein plötzlicher Kälteeinbruch in der zweiten Aprilhälfte bremste jedoch die Entwicklung der Reben. Das Frühjahr war niederschlagsreich; besonders im Mai wechselten häufige Schauer mit rasch steigenden Temperaturen. Bis zur Lese blieb der Sommer heiß und trocken. Mehrere Regentage verzögerten dann die Ernte reifer Trauben, vor allem in der zweiten Augushälfte.



UVA
100% Pinot Nero



ALKOHOL
12%



HÖHENLAGE
514 m ü. M.



FLASCHEN PRODUZIERT
2500



LESE
Handlese in kleinen Kisten
Selektion jeder Traube von Hand



AUSBAU
5 Monate im Edelstahl



WEINBEREITUNG

Die in der zweiten Augushälfte von Hand gelesenen Trauben werden im optimalen Gleichgewicht zwischen Säure und Zucker ausgewählt. Im Keller werden sie entrappt und behutsam gepresst, begleitet von einer kurzen Kaltmazeration direkt in der Presse. Durch besonders schonendes Pressen wird der Most von den festen Bestandteilen getrennt und in Edelstahltanks überführt. Die alkoholische Gärung erfolgt bei etwa 12 °C, um die sortentypischen Fruchtaromen zu bewahren. Vor der Abfüllung reift der Wein etwa zwei bis drei Monate auf der Feinhefe.



SENSORISCHES PROFIL

Komplex, raffiniert und präzise, mit duftigen Kirschanklängen. Am Gaumen außergewöhnlich zugänglich und trinkfreudig, mit harmonischer Balance und angenehm eingebundener Säure.

