

Pinot Nero Rosé 2025

CHARAKTER & STIL

Ein eleganter Rosé aus 100 % Pinot Nero, der Frische, Finesse und unkomplizierten Trinkgenuss auf hohem Niveau vereint. Seine lebendige Frucht, die klare Stilistik und sein harmonischer Charakter machen ihn zu einem vielseitigen Begleiter für zahlreiche Gelegenheiten. Ein ausdrucksstarker Rosé, der die elegante und frische Seite unseres Terroirs widerspiegelt.

DER JAHRGANG 2025

Das Weinjahr 2025 begann mit einem milden Winter, gefolgt von einem kühlen Frühjahr mit regelmäßigen Niederschlägen. Die gute Wasserversorgung begünstigte eine gleichmäßige Entwicklung der Reben. Vereinzelte Hitzeperioden im Juni sowie Regen und örtliche Hagelereignisse während der Lese stellten besondere Anforderungen an die Arbeit im Weinberg. Durch sorgfältige Planung und gezielte Selektion konnte gesundes Lesegut eingebracht werden.

VERKOSTUNGSNOTIZ

In der Nase entfaltet sich ein elegantes, vielschichtiges Bouquet mit feinen Aromen von Kirschen und frischen roten Früchten. Am Gaumen präsentiert sich der Rosé frisch, harmonisch und präzise. Seine lebendige Frucht, die ausgewogene Struktur und der angenehm frische Nachhall verleihen ihm eine besondere Eleganz und Trinkfreude.

TECHNISCHE ANGABEN

Rebsorte: 100 % Pinot Nero

Alkoholgehalt: 12 % vol.

Höhenlage: 514 m ü. M.

Produktionsmenge: 2.400 Flaschen

Weinlese: Handlese in kleinen Kisten mit sorgfältiger Selektion der Trauben

Vinifikation: Schonende Verarbeitung der Trauben und temperaturkontrollierte Gärung. Vor der Abfüllung reift der Wein etwa 2-3 Monate auf der Feinhefe.

Ausbau: 5 Monate im Edelstahltank

