



MERAN
KELLEREI • CANTINA

ROSÉWEIN ROSALIE "FESTIVAL"

Dieser frische, fruchtige und ausdrucksstarke Roséwein mit brillanten, leicht rubinroten Nuancen wird aus verschiedenen, für das Gebiet typischen Rotweitrauben gewonnen. Sein Herstellungsverfahren ist sehr komplex und benötigt das volle Fingerspitzengefühl unseres Kellermeisters.

Eine Freude für Augen, Nase und Gaumen.



LINIE:

Festival



ANBAUZONE:

Südtirol - Italien
300 - 450 m



ALTER DER REBEN:

10 - 20 Jahre



ANMERKUNGEN VOM KELLERMEISTER:

Brillantes Antikrosa mit rubinroten Reflexen. Note von kleinen roten Waldfrüchten, Kirsche und Rosen, mit einer weichen, eleganten und angenehmen Säurestruktur, sowie einem feinen Finale.



LAGERFÄHIGKEIT:

3 Jahre +



ANALYSEWERTE - JAHRGANG 2019:

ALKOHOL: 13,5 %
GESAMTSÄURE: 5,5 g/l
RESTZUCKER: 3,0 g/l



REBSORTE:

Cuvée aus mittelschweren und kräftigen Rotweinsorten



BÖDEN:

leicht, durchlässiger Moränenschutt



AUSBAU:

Kaltmazeration im Stahltank, dann Mostabzug von der gerebelten Maische und Gärung unter kontrollierter Temperatur. Es folgt der Abstich und die Lagerung auf der Feinhefe für 5 Monate.



SPEISEEMPFEHLUNG:

kräftigen Vorspeisen, geräuchertem Fisch, weißem Fleisch



SERVIERTEMPERATUR:

10 - 12°C