

WEINGUT
TSCHERMONEGG
SÜDSTEIERMARK

Rosé Frizzante

Österreich



HERKUNFT	Österreich
AUSBAU	Wein mit zugesetzter Kohlensäure
VERSCHLUSSART	Schraubverschluss
Rebsorte	Blauer Zweigelt
IDEALE TRINKREIFE	ideal in den nächsten 2 Jahren
SPEISEEMPFEHLUNG	Sulmtaler Hendl Sailblingfilet mit Kräuterkruste Wildlachs mit Walnussbutter auf Basmati Reis
ANALYTISCHE WERTE	11,0 % vol. 8 g/l RZ trocken 6,0 g/l tbS
WEINBESCHREIBUNG	Aussehen: zartes Rosa Geruch: Himbeer, und Erdbeeraromen Geschmack: jugendliche Primärfrucht, traubig-saftige Fülle, zarter Hefe Touch, gut ausbalancierte Säure, fein verwobene Struktur, würzige Birnenquittenfrucht im Abgang;

DAS WEINJAHR 2024

- Fast schneeloser und überdurchschnittlich warmer Winter
- Sehr früher Rebaustrieb auf Grund der milden Temperaturen
- Massiver Kälteeinbruch Mitte April
- Keine Frostschäden auf Grund hoher Weinbergslagen
- Kühler Frühsommer, viel Niederschlag zur Blütezeit
- Trockener und heißer Sommer und Spätsommer
- Früher Lesebeginn schon Ende August
- Traumhafte Qualitäten mit ausgewogenem Zucker-Säure-Verhältnis

EAN CODE



Flasche: 9120117891603



Karton: 9120117892082

ÖFFNUNGSZEITEN

Weinverkauf: 9 bis 18 Uhr, Mittwoch und Donnerstag nur Vormittags
Buschenschank: Freitag bis Dienstag 12 bis 21 Uhr, Sonntag 12 bis 20 Uhr, Ruhetage: Mittwoch und Donnerstag, Feiertags geöffnet

A-8463 Glanz an der Weinstraße 50 · Telefon +43 3454 326 · weingut@tschermonegg.at · tschermonegg.at

