



2020 Cuvée Rosé trocken

Charakteristik

Zarter Himbeer -und Erdbeerduft, cremig im Abgang, fruchtiger Frühlings- und Sommerwein oder erfrischender Speisebegleiter.

Weinberg

Dauerbegrünung mit Leguminosen, Kräutern und Getreide. Mehrmalige Bodenbearbeitung zur Förderung der Bodenfruchtbarkeit im Frühjahr. Naturnaher Pflanzenschutz. Einbringen von Trester als Dünger. Ertragsreduzierung durch das Teilen der Trauben.

Vinifikation

Selektive Handlese mit dem Ziel 100% gesunde Trauben zu ernten. Sanftes Anquetschen der Trauben mit anschließender Maischestandzeit von zwei Stunden zur Farbgebung durch Kontakt von Beere und Beerenhaut. Schonendes Pressverfahren und natürliche Sedimentation. Ausbau im Edelstahltank. Hefelager bis Dezember 2020. Füllung im März 2021.

Alkohol	11,5%vol
Restzucker	5,0 g/l
Säure	7,1 g/l
Ertrag	6000l /ha

WEINGUT ZIMMERMANN