



# JOSEF EHMOSE

## ROSÉ

VOM ZWEIGELT  
2017



<b>SORTE:</b>	100% Zweigelt
<b>REGION:</b>	Wagram
<b>LESE:</b>	15. und 18. September 2017 Reine Handlese und Selektion im Weingarten
<b>BODEN:</b>	Löss und etwas Braunerde mit Schotter
<b>LAGE:</b>	Gutswein aus den Rieden rund um Grossweikersdorf
<b>ERTRAG:</b>	55 hl/ha
<b>REIFE:</b>	17-17,5°KMW; 85 Öchsle
<b>VERGÄRUNG:</b>	Im Stahltank bei ca. 19°C
<b>AUSBAU:</b>	Im Stahltank, auf der Feinhefe gelagert
<b>ALKOHOL:</b>	12 Vol.%
<b>SÄURE:</b>	6,4 g/l
<b>RESTZUCKER:</b>	2,4 g/l
<b>WEINBESCHREIBUNG:</b>	Der Rosé aus Zweigelttrauben ist ganz der Charmeur: Sanft eingemaischt, schonend abgepresst und kühl vergoren, strahlt er in einem hellen, betörenden Rosa aus dem Glas. Viel Frische und Frucht machen den geradlinigen Rosé zu einem ebenso unkomplizierten wie vielseitigen Speisenbegleiter, der mit seinen Anklängen an rote Beeren und reife Süßkirschen nicht nur an heißen Sommertagen schmeckt.
<b>SPEISENEMPFEHLUNG:</b>	Vorspeisen, Grillgerichte (Gemüse, Huhn, Würste, etc.), gedämpfter Fisch, österreichische Jause

„GANZ DER CHARMEUR, BETÖREND, FRUCHTBETONT UND VIELSEITIG.  
DER ROSÉ SCHMECKT EINFACH IMMER.“

**WEINGUT JOSEF EHMOSE**

TIEFENTHAL 9, 3701 GROSSWEIKERSDORF . AUSTRIA **T**+F +43 (0)2955 704 42 **E** OFFICE@WEINGUT-EHMOSE.AT