



# GROISS

BREITENWAIDA – WEINVIERTEL

UNSERE HÄNDE SIND DAS WERKZEUG.

UNSER BODEN IST DER URSPRUNG.



## Rosé Hasenhaide 2017

<b>Sorten:</b>	Pinot Noir & Zweigelt
<b>Boden:</b>	Schotter mit Kalk
<b>Lese:</b>	Selektive Handlese in mehreren Durchgängen
<b>Verarbeitung:</b>	7h Maischestandzeit. Gerebelt und schonende Direktpressung. Vollhefefkontakt bis Ende Jänner. Ausbau im Stahl.
<b>Analytik:</b>	12,5 % vol., Restzucker 2,2 g/L, Säure 5,7 g/L
<b>Genießen:</b>	von 2018 bis 2025

Zartes Lachsrosa, frische Erdbeeren und reifen Kirschen, saftige Frucht am Gaumen, mineralisch unterlegt, Harmonie und Trinkfreude, schöner Speisenbegleiter und Allrounder

Allergene Inhaltsstoffe: enthält Sulfite