

# JATSCHKA

---

## ROSANTE ROSÈ FRIZZANTE

- Kostnotiz:** Helles Zwiebelschalen-Rosa mit feinen Perlen. Die Kohlensäure markant erfrischend am Gaumen, verspielt aromatisches Bouquet, zarte Noten von Erdbeeren und Himbeeren.
- Speisenbegleiter:** als Aperitif und zu leichten Vorspeisen
- Trinktemperatur:** 8 - 10 C°
- Potential:** 1-2 Jahre
- Herkunft:** Stetten - Weinviertel - Niederösterreich - Österreich

---

Die Trauben für unseren Rosé stammen aus den Zweigelt Weingärten.

---

- Handarbeit:** In den Gärten, mit viel Handarbeit und Geschick begleiten wir unsere Rebstöcke durch das Jahr. Vom Winterschnitt über die Laubarbeit bis hin zur Ernte, stehen wir an ihrer Seite. Wichtig für uns sind auch eine Vielfalt an Begrünpflanzen (Gräser und Kräuter) und Bäume die den Boden durchwurzeln und als Lebensraum für viele Nützlinge dienen.
- Lesezeitpunkt:** 12. September 2019
- Vinifikation:** Im Weingarten selektionieren wir, mit einem eingespielten Team, die besten Trauben. Zuhause im Weingut werden sie mit Hilfe modernster Technik gequetscht und nach kurzer Maischestandzeit sanft abgepresst, durch natürliche Sedimentation geklärt und im Edelstahltank kontrolliert vergoren. Danach folgt eine kurze Lagerung auf der Feinhefe bis der Wein schließlich mit Kohlensäure versetzt und in Flaschen abgefüllt wird.
- Analyse:** Alkohol 12,0% vol.  
Restzucker 20,0 g/l  
Säure 5,6 g/l