

Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Hager Matthias
Weinstraße 45
3562 Mollands
02733/8283
wein@hagermatthias.at
<http://www.hagermatthias.at>



Brut Zweigelt Rosé 2016



Lagar	Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Hager Matthias
Viñedo	Kamptal, Austria
Tipo de vino	Vino espumoso
Uva	Zweigelt (Blauer Zweigelt)
Nivel de calidad	Sekt
Dulzura	secar
Capacidad	0,75 Litro
Alcohol	11,5 vol%
Coger	Corcho natural
Temp.	de 8 °C
Almacenable	a 3 Años

Para este vino espumoso rosado, solo se utilizaron uvas Zweigelt de alta calidad de nuestros sitios pedregosos, con el fin de preservar el sabor picante. Los viñedos están en Langenlois Seeberg a unos 350 m sobre el nivel del mar, un lugar muy pedregoso. Después de la fermentación espontánea, el vino se almacenó en barricas de madera antes de ser embotellado y se le añadió levadura y azúcar para la segunda fermentación. El Brut Zweigelt Rosé se caracteriza por un fino dióxido de carbono, que se crea durante la fermentación en botella, y un aroma afrutado y sabor a bayas ligeras. El vino espumoso estuvo en levadura durante unos 18 meses, lo que da lugar a un final largo y cremoso, que hace que el vino espumoso no solo sea adecuado como solo, como aperitivo o digestivo, sino también como acompañante de comida. Está especialmente recomendado para postres, ya sean afrutados o chocolatados.