

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



Brut Zweigelt Rosé 2022

Azienda vinicola	Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Matthias Hager
Area vinicola	Kamptal, Austria
Tipo di vino	Vino spumante
Vitigno	Zweigelt (Blauer Zweigelt)
Qualità del livello	Sekt
Tenore di zucchero residuo	secco
Quantità	0,75 Litro
Tasso alcolico	11 vol%
Acidi	5,6 g/l
Zuccheri residui	2,5 g/l
Posizione del vigneto	Steinleiten
Chiusura	sughero naturale
terreno	Scisto
Affinamento	botti di acciaio , grande barile in legno
Temperatura di degustazione	da 8 °C
Conservabile	a 3 anni

Per preservare la piccantezza di questo spumante rosato sono state utilizzate solo uve Zweigelt di alta qualità provenienti dai nostri vigneti pietrosi. I vigneti si trovano sul Langenloiser Seeberg a ca. 350 m sul livello del mare, in una zona molto sassosa. Dopo la fermentazione spontanea, il vino è stato conservato in botti di legno per 1 anno prima di essere mescolato con un temporale della vendemmia successiva e imbottigliato per avviare la seconda fermentazione. Il Brut Zweigelt Rosé è caratterizzato da un pregiato acido carbonico, che si è formato durante la fermentazione in bottiglia, e da un profumo fruttato e un gusto di frutti di bosco leggeri. Lo spumante è rimasto sui lieviti per circa 12 mesi ed è adatto non solo come aperitivo o digestivo, ma anche come accompagnamento al cibo. È particolarmente indicato con i dolci, siano essi fruttati o cioccolatosi.