

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



Brut Zweigelt Rosé 2016

Azienda vinicola	Biologischer Weinbau Demeter Weingut Doris & Hager Matthias
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	11,5 vol%
Chiusura	sughero naturale
Temperatura di degustazione	da 8 °C
Conservabile	a 3 anni

Per questo spumante rosato sono state utilizzate solo uve Zweigelt di alta qualità provenienti dai nostri siti pietrosi, al fine di preservare la piccantezza. I vigneti si trovano sul Langenlois Seeberg a circa 350 m sul livello del mare, un luogo molto sassoso. Dopo la fermentazione spontanea, il vino è stato conservato in botti di legno prima di essere imbottigliato e aggiunto lievito e zucchero per la presa di spuma. Il Brut Zweigelt Rosé è caratterizzato da una fine anidride carbonica, che si crea durante la fermentazione in bottiglia, e da un profumo fruttato e dal gusto di frutti di bosco leggeri. Lo spumante è rimasto sui lieviti per circa 18 mesi, il che porta ad un finale cremoso e lungo, che rende lo spumante adatto non solo come solo, come aperitivo o digestivo, ma anche come compagno di pasto. È particolarmente indicato per i dolci, sia fruttati che cioccolatosi.