

2022

# Grosshöflein - Blaufränkisch Rosé

Qualitätswein, Grosshöflein



## Weinberg

Lehmhaltige Schwarzerde auf  
Leithakalk – Kühle Ostlage am  
Hang des Fölligbergs – Alter der  
Rebstöcke bis zu 27 Jahre -  
Sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

## Keller

Handlese – 8 Stunden  
Maischestandzeit– spontane  
Vergärung in gebrauchten  
Tonneaux – 9 Monate auf der  
Vollhefe – 1 Monat Flaschenreife

## Kostnotiz

Rote Johannisbeeren – etwas  
Himbeere - Hagebutte – etwas  
Tabak – gute Säure – cremige  
Textur

## Speisenbegleitung

Geräucherter Süßwasserfisch –  
Beef Tartare - Rohschinken –  
Hartkäse

Rebsorte  
Blaufränkisch

Geschmack  
trocken

Alkoholgehalt  
13 %

Restzucker  
1.6 g/l

Säure  
6.4 g/l

Trinktemperatur  
8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr  
2023 - 2026

EAN  
90036341 16025