



WAGENTRISTL

# Rosa Sprudl 2023

Österreichischer Schaumwein

## Wine Description

"Die fröhlich-unkomplizierte Mamsell aus dem Hause Wagentristsl. Jedes Rendezvous mit der amüsanten Lady in Pink ist ein fruchtig, prickelndes Vergnügen."



## Tasting Notes


Verlockendes Zuckerrosa. Im Duft intensive Fruchtigkeit, Walderdbeeren, Himbeeren und Zitronat, schon in der Nase mundwässernd. Am Gaumen wieder diese intensive Frucht, balancierte Restsüße und belebende Säure, zarte unaufdringliche Perlage, herrliche Fruchtsüße im Abgang, macht Spaß!

## Food Pairing

Dieser frisch-fruchtige Schaumwein ist ein wunderbarer Wein für die Terrasse, aber auch hervorragend als Aperitif oder als Basis für Wein-Cocktails einsetzbar.

<b>Wine Type:</b>	sparkling wine   rose   dry
<b>Alcohol:</b>	12.5 %
<b>Residual Sugar:</b>	10.7 g/l
<b>Acid:</b>	5.9 g/l
<b>Allergens:</b>	sulfites
<b>Drinking Temperature:</b>	8 - 10 °C
<b>Aging Potential:</b>	small (1 year)
<b>Optimum Drinking Year:</b>	2024 - 2025

## Vineyard

<b>Origin:</b>	Austria
<b>Quality grade:</b>	Österreichischer Schaumwein
<b>Site:</b>	Österreich 
<b>Varietal:</b>	Zweigelt   21 - 28 years   single guyot

## Weather / Climate


<b>Average Hours of Sun per Vintage:</b>	2102 hours
<b>Average Rainfall Per Vintage:</b>	673 mm
<b>Rainfall 2023:</b>	786 hours
<b>Sunshine 2023:</b>	2084 hours

## Harvest and Maturing

Selektive Handlese am 20. September 2023, Saftabzug von der Maische nach 6 bis 12 h Maischestandzeit, Mostklärung durch Sedimentation, kontrollierte Gärung in Edelstahltanks bei 16-18°C, Gärungsunterbrechung durch Kühlung und Filtration zum Erhalt einer natürlichen Restsüße, Reifung im Edelstahl bis zur Abfüllung unter Zusatz von Kohlensäure



Weingut Wagentristsl | Rosengasse 2 | 7051 Grosshöflein | Austria

shop.wagentristsl.com/ |  | weingut@wagentristsl.com | www.facebook.com/weingut.wagentristsl | www.instagram.com/weingut\_wagentristsl/

**Harvest:** handpicked | September 20  
**Malolactic Fermentation:** no  
**Maceration:** destemmed and squashed  
**Fermentation:** selected yeast  
Pre Clarification: yes | 12 hours  
stainless steel tank | temperature control: yes | 16 - 18 °C  
Fermentation Stop: By cooling and SO<sub>2</sub>  
**Skin Contact:** 6 - 12 hour(s)  
**Filter:** filtered | sterile  
**Sulfur Added:** yes  
**Maturing:** steel tank | 8 month(s)  
Batonnage: no  
**Bottling:** screw cap | beginning/july 2024 | 1770 x 0.75 L | Lot Number: L  
24/01

## Product Codes

**EAN:** 9120041300172  
**EAN / carton 6:** 9120041300431

## Winery

The Wagentristl winery in Burgenland, in the Leithaberg region, is a family-run business with a long tradition. Generations of the family combine traditional craftsmanship with modern techniques to produce high-quality wines full of character. The diversity of grape varieties and the special terroir of the Leithaberg are reflected in elegant and authentic wines that stand for quality and closeness to nature.