

Cuvée Rosé

Zweigelt & Merlot

KOSTNOTIZ zartes Rosa, feine Ribisel, am Gaumen Würze, Mandel und Zitrus, frisch und fruchtig

Jahrgang	2021
Rebsorte	ZWEIFELT & MERLOT
Herkunftsland	ÖSTERREICH
Weinbauregion	NIEDERÖSTERREICH
Qualitätsstufe	QUALITÄTSWEIN
Genussreife	2022 - 2024
Trinktemperatur	10 - 12 °C
Alkohol	12 vol%
Restzucker	4,2 g/L TROCKEN
Säure	5,8 g/L
Klosterneuburger Mostwaage	18° KMW
Verschluss	SCHRAUBVERSCHLUSS
Verpackung	KARTON MIT 6 FLASCHEN
Versand	21 KARTONS/LAGE; 5 LAGEN PRO PALETTE

PASST ZU Sushi, Sashimi, Dim Sum, Szechuan Küche, Tandoori Chicken & mildem Thai Curry, Meeresfrüchtesalat, süd-ostasiatische Gerichte mit Ingwer, Galgant und Lemongrass, Vietnamesische Küche und Thai food.

AUSBAU Traubenernte Anfang Oktober in großen Kisten, sanft pneumatisch gepresst, Gärung im Stahltank bei 20 °C

TERROIR unterschiedliche Zungen von Braunerde, Lehm und Löss



Die Asia Blend Weine harmonisieren perfekt mit asiatischer Küche. Der Cuvée Rot, Cuvée Rosé sowie der Cuvée Weiss sind Kombinationen aus typisch österreichischen und international bekannten, populären Rebsorten. Dieser besondere Mix ergibt einen Rot- wie einen Weisswein mit rassigem Charakter. Trockene Weine mit üppiger Frucht, knackiger Säure und ein Rotwein mit sanften Tanninen sind mit ihrer erfrischenden Lebendigkeit der ideale Kontrapunkt zu schärferen Speisen. Diese Weine können sich mit dem gesamten Spektrum der asiatischen Aromen vereinen!