

waldschütz

seit 1849

HOF ROSÉ Hof



Jahrgang	2023
Alkohol	12,0%vol.
Gebiet	Niederösterreich
Bodenstruktur	Urgestein-Lehm, Löss
Auspflanzungsjahr	2004, 2003, 2000
Trinktemperatur	10°C
Lagerpotential	bis 2026
Gebinde	0,75l
Speiseempfehlung	Leichter Sommerwein, passend zu geräuchertem Fisch und Sushi
Bodenprofil	Der Blaue Zweigelt Rosé vom Weinhof Waldschütz ist ein Cuvée aus zwei Gebieten. Auf der einen Seite eine etwas ältere Zweigeltanlage, welche im Kamptal auf harten Granitschichten mit einem vom Urmeer angeschwemmten sandigen Oberboden wächst, und auf der anderen Seite ein Weingarten in der Felser Riede Schafberg, wo man nach Löss nicht weit graben muss. Gerade dieser gezielte Mix dieser so unterschiedlichen Bedingungen macht diesen Rosé zu einem besonderen Tropfen.
Weinbeschreibung	Dieser Rosé präsentiert sich mit einem rotbräunlichem Ton, der an die Farbe von Zwiebelschalen erinnert. Schon beim Schwenken sind feine, aber sehr klare Schlieren zu erkennen, die den Wein schon beim Betrachten saftig werden lassen. Im Geruch präsentiert dich dieser Rosé sehr aufregend. Begonnen bei dezenten Wiesenkräutern zieht sich der Geruch in tiefe Erdbeeraromen und endet schließlich mit dem angenehmen Duft-Mix von roten Beeren. Am Gaumen präsentiert sich dieser Rosé sensationell. Denn genau diese Lagenmischung macht ihn zu einem ungeheueren Trinkvergnügen. Der erste Eindruck erinnert durch einen schlanken Körper und einem angenehmen Säurespiel an das Kamptal und schließt jedoch mit einem wuchtigen Abgang, welcher sehr an den Wagramer Lössuntergrund erinnert, ab. Dazu zieht sich der Geruch am Gaumen weiter fort.