waldschütz
seit 1849

WINZER
VINTAGE BRUT
PRESTIGE ROSÉ 2024



Jahrgang	2024
Alkohol	12,0
Gebiet	Niederösterreich
Bodenstruktur	Verwitterungsschiefer mit Lehm-Sandauflage
Auspflanzungsjahr	1992
Trinktemperatur	8-10°C
Lagerpotential	bis 2032
Gebinde	0,75L

Speiseempfehlung

Der Brut Prestige Merlot Rosé passt hervorragen als klassischer Aperitif sowie zu Amuse-Gueule & Amuse Bouche. Für leichte Fischgerichte wie geräucherte Forelle oder Lachstartar ist er der perfekte Speisenbegleiter.

Weinbeschreibung

Der Brut Prestige Merlot Rosé wird klassisch mit der Methode Traditionelle sprich in der Flasche vergoren hergestellt. Es werden ganze Trauben gepresst und diese bleiben bei der Flaschengärung 24 Monte auf der Hefe liegen. Bei der Traubenverarbeitung steht besonders die Frucht im Vordergrund. Am Gaumen spürt man das fein zischige Mousse & den exakte Fruchtanteil.

WALDSCHUETZ.AT WEINHOF WALDSCHÜTZ, 3474 Sachsendorf 17, Österreich / Austria