

Rosé vom Zweigelt Frechau 2018

Die Riede Frechau, erstmals 1291 als „Frechau“ genannt, ist ähnlich wie die Sandgrube ein durchgehender Leimboden. Durch seine wasserspeichernde Wirkung zeichnet er sich besonders in trockenen Jahren aus.

Es wird ein Saftabzug durchgeführt und ist nur 6 Stunden auf der Maische gestanden.

Analysewerte:

12,5 Vol.% Alk.
2 g Restzucker
5,2 % Säure

Degustation:

Schönes feines Lachsrosa, feiner Duft nach Himbeeren, Brombeeren mit leichter Kräuternote. Ein spritziger, fruchtiger Sommerwein.

Kulinarium:

Unser Rosé vom Zweigelt trinkt sich sehr gut zu leichten Gerichten wie sommerlichen Salaten, Fischgerichten, Frischkäse und Antipasti.



Wienerstraße 133, 3500 Krems
Tel. +43 (0) 664/88 92 94 93
info@aigner-wein.at

www.aigner-wein.at
[f/aigner.wein](https://www.facebook.com/aigner.wein)