

OSKA Rosé Bio-Landwein aus Österreich, 2019

Weinberg

| | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Herkunft | Österreich, Wagram |
| Qualitätsstufe | Bio-Landwein aus Österreich |
| Lage | Lagenselektion |
| Lagentyp | Hanglage |
| Rebsorte | Zweigelt 60 % |
| Rebstockalter | 26 Jahre |
| Rebsorte | Cabernet Sauvignon 40 % |
| Rebstockalter | 21 Jahre |
| Geografische Ausrichtung | südöstlich |
| Meeresspiegel | 230 - 280 m |
| Boden | Löss |

Wetter / Klima

| | |
|--------------|-------------|
| Klima | continental |
|--------------|-------------|

Keller

| | |
|--------------------------------|--|
| Erntearart | handgelesen |
| Biologischer Säureabbau | ja |
| Gärung | spontan |
| Gärbehälter | - |
| Pet-Nat | Restzucker bei der Abfüllung - NoneGramm |
| Filter | filtriert |
| Ausbau | Eichenfass gebrauchtes Holz |
| Zeit auf der Vollhefe | 3 Monat(e) |
| Zeit auf der Feinhefe | 9 Monat(e) |
| Abfüllung | Mitte/Dezember 2020 |
| | Schraubverschluss |

Daten

| | | | |
|----------------------------|-------------------------------|------|---------|
| Wein Typ | Stillwein | rosé | trocken |
| Alkohol | 12.3% | | |
| Restzucker | 1g/l | | |
| Säure | 6g/l | | |
| Zertifikate | biologisch, LACON, AT-BIO-402 | | |
| Allergene | Sulfite | | |
| Trinktemperatur | 9 - 11 °C | | |
| Lagerpotential | mittel (10 Jahre) | | |
| Optimales Trinkjahr | 2021 - 2028 | | |



Weinbeschreibung

| | |
|------------------|---------|
| Geschmack | trocken |
|------------------|---------|

Lachsfarbenedes Orange mit rötlichen Reflexen. Duftige Aromen nach Waldbeeren mit feinen Akzenten von Lindenblüten und nussige Nuancen. Am Gaumen Cranberry mit einem Hauch von Blutorange, sehr druckvoll, trotz seiner Leichtigkeit, animierend und fordernd im Abgang. Sehr trinkfreudig mit gutem Reifepotenzial.

Winzer zu sein ist für uns Berufung wie auch Verpflichtung – der Berufung, Weine mit Charakter zu erzeugen und einer Verpflichtung gegenüber den nachkommenden Generationen, nachhaltig zu produzieren. Der Charakter wird durch verschiedenste Faktoren und Methoden geformt, die für die Einzigartigkeit unserer Weine verantwortlich sind. Diese wird wesentlich durch die Region Wagram und deren Rebsorten, aber auch ganz besonders durch die Biodynamie geprägt.