

weninger



Rózsa Petsovits

Rózsa Petsovits wurde 1921 in Horitschon/Ungarn geboren. Im gleichen Jahr kam Horitschon zu Österreich. So wie die Burgenländische Geschichte eine Geschichte deutschsprachiger Ungarn ist, so versucht dieser Weine ohne Grenzen zu denken. Syrah vom Gneiss aus Ungarn vermählt sich mit Sankt Laurent und Pinot Noir vom Kalk aus Österreich.

Ein Rosé der einen bleibenden Eindruck hinterlässt, meiner sehr aktiven Großmutter gewidmet. Der perfekte Wein für die Sommerstunden. Wirkt natürlich auch bei kühleren Temperaturen.



weninger

Rebsorten	Syrah / Sankt Laurent / Pinot Noir
Alkohol	12%
Allergene	vegan
Herkunft	Balf / Sopron und Ritzing / Mittelburgenland
Klima	Pannonisch
Boden	Gneis / Kalk
Alter der Reben	15-20 Jahre
Seehöhe	320 Meter / 200 Meter
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Pflanzendichte	4000 Stöcke / ha
Ertrag	55 hl / ha
Lese	selektive Handlese / September 2019
Gärung	spontan / 10 Tage im großen Holzfass
Lagerung	8 Monate auf der Hefe / natürlicher biologischer Säureabbau
Schwefel gesamt	9 mg/l
Schwefel zugesetzt	0 mg/l
Abfüllung	12000 Flaschen / Mai 2020 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	12-14°C

