

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. Blaufränkisch vom Kalk und Merlot vom Lehm aus Österreich vermählen sich mit Syrah vom Gneiss aus Ungarn. 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

<b>Rebsorten</b>	Syrah / Blaufränkisch / Merlot
<b>Alkohol</b>	12,5%
<b>Allergene</b>	enthält Sulfite / vegan
<b>Herkunft</b>	Balf / Sopron, Horitschon & Ritzing / Mittelburgenland
<b>Klima</b>	Pannonisch
<b>Boden</b>	Gneis / Lehm / Kalk
<b>Alter der Reben</b>	15-20 Jahre
<b>Seehöhe</b>	320 Meter / 200 Meter
<b>Anbaumethode</b>	biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
<b>Klon &amp; Unterlage</b>	diverse
<b>Erziehungssystem</b>	Guyot
<b>Pflanzendichte</b>	4000 Stöcke / ha
<b>Ertrag</b>	55 hl / ha
<b>Lese</b>	selektive Handlese / September 2023
<b>Gärung</b>	spontan / 10 Tage im Holzfass
<b>Lagerung</b>	6 Monate auf der Hefe / natürlicher biologischer Säureabbau
<b>Säure</b>	5,3 g/l
<b>Restzucker</b>	1,3 g/l
<b>Schwefel gesamt</b>	n.d.
<b>Schwefel zugesetzt</b>	10 mg/l
<b>Abfüllung</b>	27 000 Flaschen / Juni 2024 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
<b>Trinktemperatur</b>	12-14°C

