

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 hervorragend 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 Monate auf der Hefe liegen. Bei der Traubenverarbeitung steht besonders die Frucht im Vordergrund. Am Gaumen spürt man das fein zischige Mousse & den exakte Fruchtanteil.