Rosé LUCIFER

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

frisch, fruchtig, frech
Speisenempfehlung: ein klassischer Sommerwein, als Aperitif
trocken - 12,0 %vol.

Ein unkomplizierter Wein für laue (Grill-)Abende im Garten oder auf der Terrasse, passt zu jedem Anlass. Zwiebelfarben mit pinken Reflexen, duftet nach Weichselsaft, fruchtig am Gaumen mit dezentem Säurespiel, macht Spass.

Rebsorte:	Blauer Zweigelt
Standort/Boden:	Die Eiszeit bescherte uns besonders fruchtbare, mineralische Flugsandablagerungen – den Löss. Dieser speichert Feuchtigkeit sehr gut – die Weine werden mineralisch, trinkfreudig und vollmundig!
Alkohol:	12,0 %vol.
Restzucker:	3 g/l
Säure:	6,1 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 16°C bis 18°C, Ausbau klassisch im Stahltank.
Verschluss:	Schraubverschluss
Optimale Trinktemperatur:	10 – 12°C
Optimale Trinkreife:	2026 – 2028
Gebinde:	075l
Jahrgang	2025

Weingut Thiery-Weber, Melkerstraße 1, 3495 Rohrendorf, Austria,
t: +43 (0)2732.844.67, f: +43 (0)2732.877.21, office@thiery-weber.at, thiery-weber.at

AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft

KREMSTAL

TRADITIONSWEINGÜTER ÖSTERREICH