

# 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

