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 Lehm und Pinot Noir vom Kalk aus Österreich vermählen sich mit Syrah und Zweigelt 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

Rebsorten	Blaufränkisch / Syrah / Pinot Noir / Zweigelt
Alkohol	12,5%
Allergene	enthält Sulfite / vegan
Herkunft	Balf / Sopron, Horitschon & Ritzing / Mittelburgenland
Klima	Pannonisch
Boden	Gneis / Lehm / 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 2022
Gärung	spontan / 10 Tage im Holzfass
Lagerung	6 Monate auf der Hefe / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	5,8 g/l
Restzucker	0,7 g/l
Schwefel gesamt	17 mg/l
Schwefel zugesetzt	10 mg/l
Abfüllung	30 000 Flaschen / Mai 2023 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	12-14°C