

Rózsa Petsovits

Rózsa Petsovits wurde 1921 in Horitschon geboren – in einem Jahr des Übergangs. Horitschon wurde österreichisch, die Menschen blieben, was sie waren. Deutschsprachige Ungarn, verwurzelt zwischen Sprachen, Ländern und Geschichten.
So wie die burgenländische Geschichte von Übergängen geprägt ist, versucht auch dieser Wein, ohne Grenzen zu denken. In ihm verschneiden wir Weine aus Österreich und Ungarn – nicht als Statement, sondern als Selbstverständlichkeit. Herkunft wird hier nicht aufgehoben, sondern erweitert.
Gewidmet Rózsa, Franz' Großmutter, einer Frau von großer Energie und Präsenz. Ein Rosé mit Haltung, der mehr hinterlässt als nur Frische. Ein Wein für den Sommer – und einer, der auch kühle Stunden mühelos begleitet.

weninger

Rebsorte	Syrah / Blaufränkisch
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, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Pflanzendichte	4000 Stöcke / ha
Ertrag	55 hl / ha
Lese	selektive Handlese / September 2025
Gärung	spontan / 10 Tage im Holzfass
Lagerung	9 Monate auf der Hefe / natürlicher biologischer Säureabbau
Säure	5,9 g/l
Restzucker	1,8 g/l
Schwefel gesamt	n.d.
Schwefel zugesetzt	10 mg/l
Abfüllung	Juli 2026 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	12-14°C