



A bissl Rosé

| | |
|-------------------|--|
| Produzent | Thomas Pichler |
| Land/Gebiet | Italien/Südtirol |
| Appellation | Mitterberg IGT |
| Jahrgang | 2017 |
| Produkt | Roséweine |
| Traubensorte(n) | Vernatsch (100%) |
| Ausbau | Einen Teil in gebrauchten Barriques und der Rest im Edeltank ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 13.0% |
| Restzucker | 1.4 g/l |
| Trinktemperatur | 8 bis 10 Grad |
| Dekantieren | Nicht erforderlich |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2020 |
| Inhalt | 75 cl |
| Produzierte Menge | 1900 Flaschen |

Von wegen ein bisschen Rosé: Der Wein von Thomas Pichler überzeugt mit Kraft und Würze, kommen doch die von Hand geernteten Trauben aus einem 30-jährigen Vernatsch-Rebberg. Eine lange Maischestandzeit von drei Tagen und die Vergärung in gebrauchten Barriques lassen aufhorchen. Im Duft erlebt man Erdbeeren, Kirsche und einen Hauch Marzipan, die zusammen ein ausgeprägtes Bukett ergeben. Auch im Gaumen setzt sich alles zu einer harmonischen Einheit zusammen: saftige Frucht und eine angenehme Säure, die wunderbar schmeichelt.