



## Blush - Bio

|                  |                                  |
|------------------|----------------------------------|
| Produzent        | Zuschmann-Schöfmann              |
| Land/Gebiet      | Österreich/Niederösterreich      |
| Appellation      | Weinviertel                      |
| Jahrgang         | 2017                             |
| Produkt          | Roséweine                        |
| Traubensorte(n)  | Zweigelt (50%), Pinot Noir (50%) |
| Ausbau           | Im Edeltank                      |
| Alkoholvolumen   | 11.5%                            |
| Restzucker       | 2.0 g/l                          |
| Trinktemperatur  | 8 bis 10 Grad                    |
| Dekantieren      | Nicht erforderlich               |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2019                   |
| Inhalt           | 75 cl                            |
| Preis CHF        | 12.50                            |

Else Zuschmann und Peter Schöfmann lieben straffe und elegante Weine, die klar und präzise sind. Ein wichtiger Schritt, um mehr Profil und Eigenständigkeit in die Weine zu bringen, war die Umstellung auf die biologische Bewirtschaftung der Weingärten. Ein langjähriger Prozess, der mit der Zertifizierung im Jahr 2015 einen erfolgreichen Abschluss fand.

Die Trauben für den «Blush» wachsen auf Lehm-Lössböden mit Schotteranteil in den Lagen Plesslberg in Bad Pirawarth sowie in der Lage Ralessen in Martinsdorf. Seit dem Jahrgang 2015 ist der «Blush» biozertifiziert und überzeugt mit seiner fruchtbetonten und erfrischenden Aromatik. Hellrosa in der Farbe, zeigt er in der Nase rote Beeren und ein feines Kirschenaroma. Im Gaumen seidig, mit viel Fruchtextrakt und einem mittelkräftigen Körper. Passt perfekt als Aperitif und zu leichten Vorspeisen.