



## Die Prinzessin 2017

Qualitätswein quality wine

Jugendlich, pinker Rosé mit animierenden rotbeeren Fruchtnoten nach Himbeere und Kirsche.

*Fresh, animating and noble Rosé with cherry and raspberry aroma and hints of smooth tropical fruit on the palate.*

Vinifikation: Handlese, 18 Stunden Maischekontakt, reiner Saftabzug gekühlte Gärung bei konstant 16°C, 2 wöchiger Hefekontakt.

*vinification: hand picked, 18 hours of cold mazerisation, is made by bleeding our grapes, cooled fermentation at 16°C, 2 weeks on the lees.*

Speisenempfehlung: Als Apéritif, zu leichten Vorspeisen, Aufstrichen, leichte Fleischgerichte.

*Recommended food pairing: as aperitif, to light starters, spreads, light meat dishes.*

Rebsorten / variety: Blaufränkisch, Pinot Noir, Zweigelt

Reben / vines: 27 Jahre / years

Ertrag / yield: selektive Handlese / 40 hl/ha  
*selective, manual harvest 40 hl/ha*

Alkohol / alcohol: 12,5% Vol.

Trinkreife / maturity: 2017 – 2019

Temperatur / temperature: 8°C