



Die Prinzessin 2016

Qualitätswein quality wine

Jugendlich, pinker Rosé mit animierenden rotbeerigen 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: 26 Jahre / years

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

Alkohol / alcohol: 13% Vol.

Trinkreife / maturity: 2016 – 2018

Temperatur / temperature: 8°C