

LAND HAUS PAUL



LANDHAUS PAUL - ROSÉ ZWEIFELT 2025

Wo Himbeerträume auf erfrischende Realität treffen.



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

ALKOHOL: 12,0 %

KATEGORIE: Rosé, Still

SÄURE: 5,6 g/l

REBSORTE: 100% Zweifelt

RESTZUCKER: 3,3 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Helles Rosa, fruchtig aromatisch nach Himbeeren und Erdbeeren, ein Hauch Kräuterwürze, am Gaumen frisch und fruchtig, lebendige Säurestruktur, leichtfüßig und mit gutem Trinkfluss, charmanter Abgang, ein großes Trinkvergnügen.

TERROIR

Der Boden ist reich und hochfruchtbarer Schwarzerde-Chernozem, der auf einem Kalksedimentsockel ruht, wobei eine obere Schicht aus Sand, Kies und organischem Material besteht. Chernozem ist für seinen reichlichen Humusgehalt bekannt, was ihn zu einem der fruchtbarsten Böden der Welt macht.

ANBAU

Das ganze Jahr über werden nützliche Pflanzen in jeder zweiten Rebzeile gepflanzt, und zusätzlich wird die gesamte Fläche für 6 Monate im Jahr begrünt. Ein sorgfältiger Rebschnitt und frühe Laubarbeiten gewährleisten, dass die Reben vital bleiben. Eine moderate Entblätterung spielt eine entscheidende Rolle, um die Trauben bis zum Herbst gesund zu erhalten.

VINIFIZIERUNG

Cuvée aus 2/3 behutsam gleichgepressten Zweifelt-Trauben und 1/3 Saftabzug aus Zweifelt-Maische. Anschließend, temperaturgeführte Vergärung im Edelstahl.

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Wein harmonisiert hervorragend mit frischen Salaten, gegrilltem Hühnchen oder Fisch, Pasta in leichten Tomaten- oder Kräutersaucen sowie sommerlichen Obsttorten und bietet damit ein kulinarisches Erlebnis voller Genuss.



NACHHALTIG
AUSTRIA

