

ALEXS
BURGENLAND

*Fräulein
Merris
Rosé*

LIMITED
EDITION



Significato: Amiamo il rosé e non ne abbiamo mai abbastanza! La nostra bolicina si chiama Fräulein che vuol dire Signorina. L'annata e i siti determinano attraverso la maturità e il carattere ciò che trova la sua strada nelle nostre vasche rosate. Con un po' di pazienza e di sensibilità, creiamo piccole meraviglie nelle più svariate composizioni nel corso di uno o anche due anni sul lievito. **AMIAMO IL ROSÉ**, specialmente quello SPARKLING e tutto il tempo!

Territorio: I nostri siti migliori e più maturi sono Blaufränkisch (Holzacker, Ungerberg), Zweigelt (Pahlen, Hochacker, Salzbergacker) e Merlot (Neuberg).

Terreno: Ghiaia, terra marrone, argilla, sabbia con conchiglia calcarea...

Vinificazione: Risultato dell'estrazione del succo dai nostri migliori terreni per nella vendemmia del 2017. Chiarificazione per sedimentazione. Fermentazione raffreddata in vasche d'acciaio a 16,5°C. Conservazione sul lievito fine e sul batonnage fino al riempimento nel settembre 2019. ;)

Vino: Fragole molto mature, lamponi, rabarbaro e yogurt alla pesca. Oltre all'acidità molto piacevole ha una anche una piacevole mineralità. Al palato, questi stessi aromi modellano il carattere. Quando scriviamo queste righe non riusciamo quasi a smettere di bere! Una folle effervescenza che semplicemente non deve mai mancare in casa.

1,2 g/l Zuccheri, 5,3 g/l Acidità, 14,0 % Alcool

Conservazione: con una buona conservazione fino al 2025, probabilmente più a lungo (per chi resiste e non lo beve prima).

SIGNORINA PICCANTE - SENZA NON CE LA FACCIO - NE VOGLIO ANCORA - DOVE TI TROVO