

**ALEXS**  
BURGENLAND

# ROSÉ GROSSE LAGEN 2018

**Significato:** Amiamo il rosé e non ne abbiamo mai abbastanza, è un po' come giocare col fuoco, non si sa cosa succederà. Lo stesso vale per noi con i nostri rosé. L'annata e i territori determinano con 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. **WE LOVE ROSÉ.**

**Territorio:** I nostri siti migliori e più maturi del primo periodo di raccolta  
**2018:** Merlot Neuberg, così come i due siti Zweigelt Pahlen & Hochacker.

**Terreno:** verde tutto l'anno. Multistrato e profondo; argilla, ghiaia.

**Vinificazione:** Nasce dalla pressatura diretta della selezione delle nostre estrazioni di Merlot & succhi di frutta dei nostri migliori siti Zweigelt. Chiarito dalla sedimentazione. Fermentazione raffreddata in vasche d'acciaio a 16,5°C. Conservazione sul lievito fine e batonnage fino al riempimento nel settembre 2019.

**Vino:** Un mix di fragole mature, mandarini, pompelmo, melograno e cocktail di frutta rossa. Piacevole acidità e tensione. Al palato, questi stessi aromi dominano il carattere. Mentre scriviamo queste righe non riusciamo quasi a smettere di bere! Un Rosé fresco e vivace, proprio il nostro Rosé, che non può mai mancare a casa e anche dopo diversi bicchieri mantiene la sua promessa!

1,0 g/l Zuccheri, 5,3 g/l Acidità, 13,5 % Alcool

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

**Consigli:** Come aperitivo, con prosciutto e melone, formaggi freschi, bruschette al pomodoro, olive, parmigiano, antipasti, pesce e frutti di mare e non deve mancare a nessuna festa!