



Rosé Marie

Kurzbeschreibung: der rosarote Verführer

Servier- und Speisempfehlung: Der Roséweine hat eine Zwiebelschale ähnliche Farbe. Die Beeren liegen kurz auf der Maische und färben den Wein daher leicht.

Frische Erdbeeren, spritzig leicht – so zeigt sich Rosé Marie vom Blaufränkisch und Zweigelt mit einer gewissen Unbeschwertheit. Ein Idealer Wein für die feine Jause. Ein Wein der Spaß macht zu Fisch, Nudeln und zum Relaxen hervorragend sich eignet.

Daten zum Rosé Marie

Weinbergslage: Winkler Thenau
Rebsorten: Zweigelt und Blaufränkisch
Jahrgang: 2024
Weinbaugebiet: Burgenland
Status: Demeter, Bio, Vegan zertifiziert
Vinifizierung: Spontanvergärung im Stahltank
Lagerung: 6-monatiger Lagerung auf der Feinhefe
Boden: Muschelkalk und Schiefer

Analysewerte:

Alkohol: 11,5 % vol.
Restzucker: 2,0 g/l
Säure: 6,9 g/l
Flaschenform: Burgunderflasche
Flascheninhalt: 0,75 l
Verschluss: Drehverschluss
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Zutaten/Nährwertdeklaration:

100ml enthalten durchschnittlich:

Energie	284kJ / 68kCal
Kohlenhydrate	0,20 g
davon Zucker	0,20 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	



Zutaten: Trauben, Antioxidantien: **Sulfite**

"Lebe Freude!"