



Rosé Cuvée

NALS MARGREID
— 1932 —

Merlot, Pinot Noir und Lagrein

TRADITION

Rebsorten

Merlot, Pinot Noir, Lagrein

Herkunftsbezeichnung

IGT - Weinberg Dolomiten

Höhenlage

280 - 400 m ü. M.

Boden

Die 3 Rebsorten gedeihen teils auf tiefgründigem Kalkschotterboden mit hohem Humusgehalt und auf porphyrhaltigen sandigen Flussschwemmböden.

Klima

Das mediterrane Klima ist geprägt von warmen Sommern und milden Wintern sowie dem nachmittäglich wehenden warmen Südwind Ora vom Gardasee.

Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen. Anschließend vergärt nach kurzer Maischestandzeit der abgepresste Most für ca. 3 Wochen im Stahltank. Der Jungwein reift vor der Flaschenfüllung für weitere 5 Monate auf der Feinhefe.

Farbe

Kräftiges Lachsrot

Geruch

Erdbeere, Kirsche, abschließend ein Hauch von Mandel

Geschmack

Frisch mit ausgewogener Säure, Wiederkehr der Mandelnote im Abgang

Speisenempfehlung

Kalte Fischvorspeise, Auberginen Gratin

Serviertemperatur

10-12 °C

Lagerungsempfehlung

Kühl bei 10-13 °C und min. 60% Luftfeuchtigkeit