



Rosé »Spring Break«

Zillinger

»Spring Break«. So nennt man in den USA jene Semesterferien zwischen Ende Februar und Mitte April, in denen sich die Studenten warme Orte in den USA, in Mexiko oder der Karibik suchen, um dort exzessiv zu feiern. Herbert Zillinger hat seinen »Spring Break« unserer Lust auf Rosé gewidmet, die unweigerlich aufkommt, wenn uns nach den grauen Wintertagen die ersten warmen Sonnenstrahlen ins Freie locken. Er hat ihn, wie sich das für guten Rosé gehört, per Ganztraubenpressung gekellert, spontan auf der wilden Hefen vergoren und nur schonend geschwefelt. Natur-Rosé also. Verhalten im Duft, bescheiden im Auftritt, aber potent im Trunk.

»Spring Break« kommt animierend trocken auf die Zunge. Seine roten Trauben spürt man in pfeffriger Würze und dezent herben Gerbstoffen, die frisch und appetitmachend mit frischer Erdbeere, etwas Rhabarber und einem Hauch Minze im Duft gewürzt sind. Zart in der Frucht, sehr charmant im frischen Schmelz am Gaumen, trinkfröhlich in der Säure und maximal natürlich in Ausstrahlung und Wirkung. Macht am Grill eine bella figura, begleitet kräftige Regionalküche mit Drive und freut sich auf die warmen Abende des Sommers.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

Restzucker: 1.2 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edeltahltank

Boden: Löß

Besonderes: Naturwein | Minimal geschwefelt

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,31

0,75l

OEW24300



www.weinhalle.de