



ohne Jahr

Rosé »Gluegglich«

Weingut Fred Loimer

ekeltert wie früher, mit dem Wissen von heute! Begleitet von Traube bis Flasche mit wenig Einflussnahme. Natürlich biodynamisch. Nicht geschönt und nicht filtriert. Ohne SO₂ ausgebaut, mit geringem SO₂ abgefüllt. Unser Gluegglich Rosé ist geprägt von tief verwurzelten, österreichischen Rebsorten. Spontan, teilweise mit Beeren vergoren, ungeschönt und unfiltriert. Geduldig im Holz gereift. Trocken mit frischer Säure und Lebendigkeit.

Alkohol: 11 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022+

Restzucker: 1,6 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Urgestein | Basalt

Besonderes: zertifiziert Respekt® |

Gesamt-SO₂: 17 mg/l | unfiltriert

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Schraubverschluss

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3.45

0,75l

11,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OER20229



www.weinhalle.de