



Rosé Ancestrale -Pétillant Naturel 2022

▶ Eine besondere Methode zur Schaumweinbereitung erfährt in den letzten Jahren eine wahre Renaissance: die Méthode ancestrale ist die älteste und ursprüngliche Art, durch eine einzige Gärung einen Schaumwein zu erzeugen. Durch die langsame Gärung unter Druck entsteht eine sehr feine und natürliche Kohlensäure – pétillant naturel genannt. Übersetzt heißt ancestrale "von den Ahnen überliefert" – Grund für uns, auch unsere Ahnen auf den Etiketten in einer Serie abzubilden.

zartes lachsrosa mit violetten Reflexen, feiner Schaum und lang anhaltendes Prickeln,

feiner Duft nach Himbeeren, Ribisel und vielerlei roten Beeren, erfrischend leicht, sehr animierend, knackige Säure und lebendiges Kohlensäure-Spiel, engmaschig, bereitet sehr viel Trinkfreude

Ein toller Aperitif und universeller Begleiter, wenn man das Leben leicht nehmen will.

technische Daten

70 % Pinot Noir, 30 % Zweigelt Österreichischer Schaumwein, extra trocken Handlese Ende September 2021 rebeln und quetschen mit kurzer Maischestandzeit 18° KMW, Stahltankausbau, Schraubverschluss

Alkohol: 11 % vol Säure: 6,0 g/l

Natürlicher Restzucker: 13 g/l