



Rosé vom Zweigelt 2024

Ce rosé à base de raisins de zweigelt est un vrai charmeur: sa macération douce, son pressurage délicat et sa fermentation à froid lui ont donné une robe rose claire et envoûtante. La grande fraîcheur et le fruit font de ce rosé linéaire un compagnon à la fois simple et polyvalent pour les repas qui, par ses nuances de baies rouges et de cerise mûre, ne sera pas seulement un délice par une chaude journée d'été.

| | |
|-------------------------------|---|
| Producteur | Josef Ehmoser |
| Type d'article | Vin rosé |
| Pays | Autriche |
| Région | Wagram |
| Appellation | QW |
| Millésime | 2024 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 12.0 % |
| Température de consommation | 10° - 12° |
| Conservation | jusqu'en 2027 |
| Cépages | Zweigelt |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Informations complémentaires | Biologique |
| Numéro d'article | 322018 |
| Accord mets et vins | Charcuterie, Volaille, Grillades, Poisson, Plats légers |



Vinification

Les raisins sont cueillis à la main. Élevage sur lies fines en cuve en acier.

Terroir

Loess et un peu de terre brune avec du gravier.

Histoire

«Le climat, les sols, les crus, les cépages et les individus influencent les vins de Wagram.» Le domaine Josef Ehmoser est installé dans la commune de Großweikersdorf, dans la vallée de Tiefenthal, à 30 kilomètres à l'est de Krems et à 45 km à l'ouest de Vienne. C'est là que Josef Ehmoser et sa femme Martina enrichissent en troisième génération déjà la célèbre région viticole autrichienne de Wagram. À partir du millésime 2022, le domaine Ehmoser sera certifié BIO.

