

# BIO UHUDLER ROT - TROCKEN

## 2023

### VINIFIKATION

Gerebelt, 3 Tage Maischestandzeit, in pneumatischer Presse abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei 18°C.

### DEGUSTATION

Ein lebendiges Rubinrot kündigt saftige Weichsel und edle Bitterschokolade an. Dieser mittelkräftige, trinkflüssige Rosé überrascht am Gaumen mit intensiven Piemont Kirscharomen. Die spannende Säure sorgt für ein lebendiges Finish mit einem guten Nachhall. Ein Wein, der durch seine ausgewogene Fruchtigkeit und Frische beeindruckt.

<b>Herkunft:</b>	Burgenland
<b>Rebsorte:</b>	Concord
<b>Kategorie:</b>	Wein aus Österreich
<b>Riede:</b>	Wolfsgraben
<b>Boden:</b>	Lehm & Löss
<b>Alkohol:</b>	12,5 % vol.
<b>Säure:</b>	7,3 g/l
<b>Restzucker:</b>	8,6 g/l halbtrocken
<b>Potenzial:</b>	2023 - 2026
<b>Serviervorschlag:</b>	Servieren bei 8 - 10°C
<b>Enthält:</b>	○ - Sulfite
<b>EAN Flasche:</b>	91 800 500 319
<b>EAN Karton:</b>	391 8000 50000 000051

