IN VINO

WEINE · BRÄNDE · FEINE KOST

Name des Weins:	Haderburg Rosé
Name des Weingutes:	Weingut Haderburg
Jahrgang:	ohne Jahrgang
Herkunft:	Südtirol (I)
Rebsorte:	60 % Blauburgunder, 40 % Chardonnay
Alter der Rebstöcke:	18 und 33 Jahre
Art des Bodens:	Kalkhaltige/sandige Verwitterungsböden zw. 350 und 550 m Meereshöhe

Datum der Lese (Monat/Jahr):	Anfang September			
Lesevorgang:	k.A.			
Zuckergradation:	k.A.	Grad Oechsle	Ertrag pro Hektar:	60 hl
Vinifizierung:	1. Gärung von selektionierten Trauben (Stahlfass und Barrique) für ca. 15 Tage, Gärungstemperatur ca. 21°C. Nach der Abfüllung (Frühjahr nach der Ernte) erfolgt die 2. Gärung in der Flasche. (min. 24 Monate auf den Hefen). Traditionelles Remuage auf den Rüttelbulten, Degorgement und Ausbau in der Flasche vor dem Verkauf.			
Datum der Flaschenfüllung (Monat/Jahr):	degorgiert: Juli 2015			

Alkohol:	12,5	% vol.	Restzucker:	4,8 g/l
Säure:	5,3	g/l	Gesamtschwefel:	k.A. mg/l
Sonstige Zusatzstoffe:	enthält Sulfite			

Charakteristik:	Die Perlage ist feinkörnig und anhaltend. Der Rosé zeigt intensiv elegantes Bukett mit blumigen Noten und wilden Erdbeeren. Am Gaumen harmonisch mit feinem Nerv und frischer Lebendigkeit.
Speiseempfehlung:	k.A.
Biozertifiziert nach:	./.

IN VINO

Inh. André Zibolsky . Dortustraße 61 . 14467 Potsdam

Telefon 0331 - 280 05 01 . mail@in-vino-potsdam.de . Finanzamt Potsdam St.-Nr. 046/292/01217 . HRA 1902 . USt-IdNr. 256166429

Kto.Nr. 3190725 . Deutsche Bank Potsdam . BLZ 120 700 24 . IBAN DE 80 120 700 240 3190725 00 . BIC (SWIFT) DEUT DE DB 160