

# BIO-WEINGUT St. Quirinus



## QUIRINUS BRUT ROSÉ

**Bezeichnung:** Qualitätsschaumwein - Klassische Methode

**Klassifizierung:** VSQ - Vino spumante di qualità

**Rebsorte:** Piwi - Pilzwiderstandsfähige Rebsorten

**Jahrgang:** 2020

**Höhenlage:** 450 m ü. M.

**Erziehungssystem:** Guyot

**Erntemenge:** 90 dt/ha

**Vinifikation:** Entbeeren, Pressen und Vorklären, anschließend Vergärung des Mostes im Stahlfass, weiterer Ausbau für 8 Monate im Stahlfass. Tirage, Flaschengärung und Degorgieren nach 30 Monaten Flaschenreifung.

**Weincharakter:** Zartes lachs-rosa, feine und anhaltende Perlage, angenehme Säure und ein Aroma nach Erdbeere, reifer Himbeere und Zitrusfrüchten.

**Empfehlung zu Gerichten:** Perfekt als Aperitiv und zu Antipasti wie Carpaccio, Bruschetta und Fisch, sowie mediterrane Vorspeisen.

**Serviertemperatur:** 10 Grad C.

### Analysen:

**Alkohol:** 12,5 %

**Gesamtsäure:** 7 g/l

**Restzucker:** 4,0 g/l

**Biologisch:** Ja