



H·LENTSCH
WEINGUT · TENUTA



Speiseempfehlung

Ein sehr angenehmer, frischer, spritziger Aperitifwein. Harmoniert mit würzigen Vorspeisen, einer Fischsuppe (Bouillabaisse), Gemüsegerichten sowie mit Geflügel.

Glasempfehlung

Bordeaux-Glas

Serviertemperatur

8-10°C

Rosé

IGT 2022

750 ml

In der Farbe ein helles, leuchtendes Erdbeerrot. Zeigt in der Nase saftige Himbeer-, Erdbeer- und Waldbeerennoten. Am Gaumen klar und knackig, leichtfüßig mit frischer Säure; ausgewogen, fruchtiger Mittelteil mit saftigem Finale. Ein sehr schöner Sommerwein mit einem sehr angenehmen Trunk.

Weinbrief

Jahrgang	2022
Rebsorte	Lagrein-Merlot-Cabernet
Anbaugebiet	Südtirol Unterland
Meereshöhe	320-350 m
Bodenbeschaffenheit	mittelleichte Schwemmböden auf rotem Porphy
Klima	kontinental
Hangausrichtung	West
Erziehungsform	Drahtrahmen-Guyot
Erntezeit	Anfang September
Vinifikation	Edelstahlfass
Gärtemperatur	17-20°C
Reifezeit im Edelstahltank	6 Monate auf der Feinhefe
Reifezeit in der Flasche	2 Monate

Analytische Daten

Alkoholgehalt	13,0% Vol.
Gesamtsäure	5,90 g/l
Restzucker	2,50 g/l
Zuckerfreie Extrakte	21,50 g/l