

## Zweigelt Rosé "ZR" feinfruchtig

**Jahrgang:** 2023

**Analysewerte:**

**Restsüße:** 15,1 g/L    **Säure:** 5,1 g/L    **Alkohol:** 11,5 % Vol.

**Trinktemperatur:** 8 bis 10 °C

### Geschmack

Frischer, dabei angenehm eleganter Rosé mit sortentypischem, ausgeprägtem Himbeeraroma, das wunderbar in das feine Süße-Säure-Spiel eingebettet ist - ein herrlicher Rosé für das ganze Jahr.

### Rebsorte: Zweigelt

Die rote Rebsorte wurde 1922 an der Weinbauschule in Klosterneuburg (Österreich) von Dr. Fritz Zweigelt aus den Sorten St. Laurent und Blaufränkisch gekreuzt. Innerhalb Deutschlands ist Zweigelt besonders in Württemberg sehr erfolgreich. Das erkennt man auch daran, dass die Remstallkellerei fast ein Viertel der nationalen Zweigelt-Flächen innehat, quasi als deutscher „Zweigelt-Winkel“. Im Ertragsreduzierten Weinbau kann die Sorte farbintensive, körperreiche und lagerfähige Weine mit intensivem Beerenaroma hervorbringen; Zweigelt gilt auch als gut geeignet für den Barrique-Ausbau.

### Essensempfehlung

Der Zweigelt Rosé schmeckt gut zu Fisch und Meeresfrüchten und besonders auch zu Pizza, Nudel- und Gemüsegerichten.

