

# KREJOS

2014 | ROSÉWEIN - TROCKEN

**Traubensorte:**

PIWI-Sorte Chambourcin aus Frankreich stammend

**Beschreibung:**

Die Farbe ist leuchtend rosa nach Granatapfel

**Geruch und Geschmack:**

Frisch fruchtige feine Würze - erinnert an Erdbeere, Himbeere und Granatapfel - trocken, mit feiner mineralischer Struktur mit feinem Abgang.

**Empfohlene Speisen:**

Zu Antipasti, Vorspeisen, Fisch und hellen Fleischspeisen - auch als Aperitifwein.

**Herkunft :**

Sonnige Lage ca. 220 m ü. d. M. auf Kalk-Lehm-Sandboden aus dem fruchtbaren mineralreichen kalkigem Mendel-Dolomit. Warmes Kleinklima.

17 Jahre Weinbau-Manufaktur **ohne Pflanzenschutz**, ohne große Maschinen – da fühlen sich auch die Mikroorganismen und Bodenlebewesen wohl. Mit dem Anbau nach biologisch-dynamischen Grundsätzen, welche Vitalität, Fruchtbarkeit und Harmonie in Boden und Pflanzen fördern – suche und finde ich die Verbindung von Mensch und Natur und so entsteht eine große Artenvielfalt.

Alter der Reben: 17 - 42 Jahre

**Ernte:**

Anfang Oktober 2014. Jede einzelne Traube wird handverlesen und begutachtet - nur gesunde Beeren finden den Weg in das Gärfass.

**Bereitung:**

Die Gärung erfolgt spontan ohne spezielle Eingriffe. Ausbau für einige Monate auf der feinen Hefe. Nach ca. einem Jahr kommt er in die Flasche wo er einen weiteren Reifeprozess durchmacht.

**Lagerfähigkeit:**

Optimale Trinkreife 2016 bis 2020

Alkohol: 12 % Vol.

Säure: 5,0 g Liter

Abfüllung: Sommer 2015

Verfügbarkeit: März 2017

