

Rosé Messwein

Stift Göttweig, Kremstal, Österreich

Kategorie:	Roséwein
Rebsorte:	Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	dezente Würznoten, frisch, fruchtig
Alkohol:	12 Vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Idealer Sommerwein, passt zu leichten Vorspeisen und lässt sich als Aperitif auf der Terrasse genießen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 98 81

Charakteristik

Aromen von roten Früchten (Himbeere, Walderdbeeren, Weichsel), unterlegt von dezenten Würzönen; am Gaumen ausgewogene Balance aus Frucht und Säure, frisch mit eleganten und feinen Pinot-Aromen.

Klima/Terroir

Im Kremstal herrscht kontinental Klima (heiße, trockene Sommer - strenge Winter). Dieses wird jedoch durch die temperatenausgleichende Wirkung der Donau gemildert. Die Böden bestehen größtenteils aus Urgestein und Löss.

Ausbau

Im Anschluss an eine selektive Handlese werden die Trauben schonend gepresst. Danach folgt eine kurze Maischegärung im Edelstahltank mit anschließender temperaturgesteuerten Gärung.

Das Weingut

Am Südufer der Donau, gegenüber der Stadt Krems thront unübersehbar auf 449 Meter über dem Meer das Benediktinerstift Göttweig. Über Jahrhunderte galt für das 1083 gegründete Kloster der Grundsatz „Ora et Labora et Lege“ (bete, arbeite und lese). Wein wurde früh zur Grundlage der wirtschaftlichen Existenz der Mönche, die Entwicklung des Weinbaus für die Region wurde durch sie entscheidend geprägt. Die Stiftsanlage wurde, nachdem das Kloster durch einen Brand im Jahre 1718 zerstört worden war, im Stil des Barock wieder errichtet und gehört heute zum Welterbe der UNESCO.

