

## Fräulein Rosé von Döbling

*Mayer am Pfarrplatz, DAC*



Kategorie:	Roséwein
Rebsorte:	Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, fruchtbetont
Alkohol:	12,5 vol.%
Serviertemperatur:	8-10°C
Servierempfehlung:	zu Fisch, Flammkuchen oder Antipasti
Verfügbare Formate:	0,75 l / 1,5 l
Artikel-Nr.:	19 20 17

### Charakteristik

Der Wein präsentiert sich mit einem zarten Lachsrosa im Glas. In der Nase präsentiert es feine Noten von Waldbeeren, Rhabarber und Erdbeeren, während sich am Gaumen eine elegante Säure bemerkbar macht. Fast tänzelnd bewegt sich das Fräulein dann über die Zunge, ehe es mit einem langen, mineralischen Abgang entschwindet.

### Klima/Terroir

In den hügeligen Weinlagen der Theatermetropole wachsen die Rebstöcke in Höhen von bis zu 350 Metern. Die Schotterböden speichern tagsüber genügend Wärme, damit die Aromen in einer langen Vegetationsperiode gleichmäßig ausreifen können.

### Das Weingut

Das traditionsreiche Weingut Mayer am Pfarrplatz, der Inbegriff Wiener Heurigenkultur keltert seit 1683 besten Wiener Wein. Bekannt und berühmt ist das Weingut für seinen Klassiker, dem „Wiener Gemischten Satz“. Diese Spezialität wird seit Generationen im Haus aus Grüner Veltliner, Riesling, Rotgipfler und Zierfandler gemeinsam ausgepflanzt, gelesen und vergoren – in ihm bündeln sich Charaktere mehrerer ausdrucksvoller Sorten und machen ihn so einzigartig in seiner Aromatik. Einst als einfacher Wein abgetan, nun Stolz der Wiener. Er ist einer der traditionsreichsten Weine Österreichs und ein Stück Identität der Weinstadt Wien.

