

VELUE Rosé



Cabernet Sauvignon 2016

„Velue“ ist der alte Name für Velm und die dort entlang des Baches wachsenden Weidenbäume. Die Velue-Weine sind naturbelassen, im Stahltank spontan vergoren und ausgebaut und bieten unmittelbaren Genuss. Der Velue-Rosé stammt aus dem 1. Erntedurchgang unseres Cabernet Sauvignon Weingartens im Steinthal. Die Trauben dafür werden händisch geerntet und selektioniert. Nach einer langer Maischestandzeit gepresst und im Stahltank bei 25° C spontan vergoren. Die Velue-Weine stehen für unkomplizierten Trinkspaß und lassen sich auch noch gut für 2-3 Jahre lagern.



- Lage:** Velue Rosé ~ Cabernet Sauvignon im Steinthal (+10% Syrah)
- Weingarten:** 25 Jahre alte Reben wachsen auf Löss und Kalksandstein
- Vinifikation:** 8h Maischestandzeit (CS), langsame schonende Pressung über 5 Stunden, 7 Tage interzellulare Gärung in der Amphore (Syrah), danach beides vereint, spontan vergoren, 3 Monate Vollhefe gereift mit Battonage
- Geschmacksprofil:** rotbeerig, frisch und würzig, elegant, tief, leichtfüßig, perfekter Trinkspaß
- Weindaten:** Alk: 11,5% vol // Restzucker: 2,1 g/l // Säure: 5,8 g/l



Bioweingut Johannes Zillinger ~ Landstr. 70 ~ A-2245 Velm-Götzendorf
phone: +43 676 635 7881 ~ web: www.velue.at ~ mail: zillinger@live.at