

Hardegg Rose ØKO

Varenummer: 44-6510

0,75 l., 12,00%

Graf Hardegg

Produkttype

Rosevin

Årgang

2017

Land

Østrig

Region

Niederösterreich

Menu

Aperitif Fjerkræ Fisk

Smagsnote

Hindbær

Bløde Tanniner

Naturlig Sødme

Fremstillet på

Zweigelt

Pinot Noir



Beskrivelse

En forfriskende, sprød og blød rosé der er perfekt til de varmere dage.

Produceret på den mest udbredte røde drue i Østrig, Zweigelt, med meget kort kontakt med drueskal og stilke, hvilket giver den meget lette pinke farve i vinen.

Farve: Frisk laksefarvet med et pink skær.

Duft: Frisk og frugtig med en delikat karakter af jordbær og hindbær.

Smag: Tør, sprød og frisk. Meget lette bløde tanniner. Frugtig og floral karakter.

Gastronomisk match: Vinen er et sikkert hit på en varm dag, men også perfekt som aperitif eller til tapas og antipasti.

GRAF HARDEGG

Graf Hardegg stammer helt tilbage fra 1069. Graf Hardegg har i alt 35 hektar vinmarker, som ligger i en radius på 8 kilometer omkring deres vingård. Markerne er fordelt på 3 store parceller, og der dyrkes man druer som Grüner Veltliner, Riesling, Zweigelt og Pinot Noir. I 1995 har man desuden plantet de franske og mere internationale druesorter Syrah og Viognier.

Husets bedste mark hedder Steinbügel og den ligger lige ved siden af vingården. Graf Hardegg på deres vingård en gammel vinkælder fra 1640, og den går et godt stykke ind under netop marken Steinbügel. Marken er sydvendt, en skråning med leret og sandet jord med stor mængde kalk.

Schlossweingut Graf Hardegg's filosofi beskrives som aromaorienteret vinproduktion. Målet er ikke nødvendigvis at opnå maksimalt sukkerindhold i druerne, men derimod at opnå den bedste balance af samtlige indholdsstoffer til de enkelte vintyper. Siden 2008 er produktionen været både økologisk og biodynamisk.

Kontaktoplysninger

Juul's Vin & Spiritus A/S

Værnedamsvej 15, 1819 Frederiksberg

Telefonnr: +45 33 31 13 29

Web: <http://juuls.dk>

