

OZ Magic Rosé

2023 – Steiermark

Alkohol: 11,5 vol.%

Säure: 5,8 g/l

Restzucker: 4,9 g/l

Lassen Sie sich verzaubern...

Inspiziert von dem berühmten Märchen „Der Zauberer von OZ“, haben wir mit diesem Rosé einen magischen Tropfen für Sie kreiert. Für unseren OZ Magic Rosé verwenden wir die Trauben vom blauen Zweigelt. Diese wachsen in unseren Weinbergen in Steinbach, in der Gemeinde Gamlitz. Das Alter der Rebstöcke liegt bei 20 Jahren.

Jahrgang 2023

Das Weinjahr 2023 begann mit einem milden, aber schneereichen Winter. Boden und Wurzeln fanden Ruhe unter der Schneedecke und die Wasserreserven wurden gut aufgefüllt. Der kühle Frühling sorgte für eine verhältnismäßig späte Blüte und ging in einen Sommer über, der äußerst niederschlagsreich verlief. Temperaturspitzen und Wetterkapriolen wie Hagel und Hochwasser bedeuteten Herausforderungen, die exakte und gründliche Arbeit im Weingarten verlangte. Warme Tage, gefolgt von kalten Nächten, begünstigten die optimale Reifung der Trauben. Die Lese begann am 18. September und endete Mitte Oktober. Bei etwas reduzierter Erntemenge konnten Trauben von exzellenter Qualität in den Keller gebracht werden. Der Jahrgang 2023 wird vielversprechend und erfreut uns schon jetzt mit seiner schönen Balance.

Ausbau

Handlese. 5 Stunden Mazeration. Gärung im Stahltank. 6 Monate auf der Feinhefe.



Kostnotiz

Aromen von roten Beeren und frischen, grünen Apfel. Feine Kräuteraromen und ein Hauch von weißem Pfirsich verleihen dem Wein eine animierende Frische. Am Gaumen belebt das Säurespiel des Rosés und macht ihn leichtfüßig und angenehm. Üppige Restsüße bleibt gewollt aus.

Trink- / Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C
Dieser Wein eignet sich hervorragend als Aperitif sowie als Begleiter zu kalten, fruchtigen Vorspeisen oder einfach nur zum Genießen in der

OZ *magic* ROSE