OZ Magic Rosé

2022 – Steiermark

Alkohol: 12 vol.%
Säure: 6,4 g/l
Restzucker: 1,4 g/l

Lassen Sie sich verzaubern…

Inspiriert 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 2022

Die Milde und Trockenheit des Winters reichte bis in den März. Der Austrieb der Reben setzte daher auch vergleichsweise spät mit Ende April ein. Gefolgt von einer frühen Blüte, welche durch tägliche Niederschläge begleitet wurde. Der heiße und trockene Sommer begünstigte die frühere Traubenreife, die durch die dezente Regenfälle Ende August ideal ergänzt wurde. Dadurch konnte die Lese etwas eher als im Vorjahr starten und wurde, unterbrochen von einer kurzen Regenphase, Anfang Oktober abgeschlossen. Eine etwas reduzierte Erntemenge brachte Trauben von exzellenter Qualität in den Keller. Der Jahrgang 2022 wird vielversprechend und erfreut uns schon jetzt mit seiner schönen Balance.

Ausbau

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

OZ magic RÖSÉ

Hannes SABATHI

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 Sonne.