



ROSÉ FLOW 2025

HERKUNFT	Niederösterreich
REBSORTE	Blauer Zweigelt
KATEGORIE	Bio-Qualitätswein
ANALYSE	Alkohol: 12,0 % vol. Säure: 6,5 g/L Restzucker: 4,2 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2026-2028
GTIN 13 FLASCHENCODE	9005565017716
GTIN 13 KARTONCODE 6ER	9005565617718

LAGE	Dieser Wein vereint das Terroir der Traisentaler Großlage Parapluiberg, welche von Löss, Konglomeratgestein und Verwitterung dessen geprägt ist. Flow steht für Leichtigkeit und Trinkfluss. Ein Wein, der „einfach läuft“, also angenehm, unkompliziert und gut zu trinken ist. Seine Devise lautet: entspannt und positiv den Moment genießen.
VINIFIZIERUNG	Selektive Handauslese im Oktober 2025, gerebelt, gequetscht, 1-2h Maischestandzeit in der Presse, dann gepresst, temperaturkontrollierte Gärung bei 18°C im Stahltank, 5 Monate Lagerung im Stahltank.
KOSTNOTIZ	Animierend saftig im Duft, Anklänge von roten Ribisel und Sauerkirschen, am Gaumen saftig, von hellen Weichselaromen geprägt, das frische Säurespiel bringen Trinkfreude und Harmonie zugleich. Ein vielschichtiger Rosé, der animiert und den Sommer ins Glas holt, der aber auch kühleren Tagen standhält.
SERVIERVORSCHLAG	Trinktemperatur: 6-8°C
SPEISENEMPFEHLUNG	Gut geeignet als Terrassenwein, passt aber auch perfekt zu einer Jausenplatte mit Rohschinken, Leberpatete und milden Käsesorten, sowie zu Antipasti, aber auch Pastagerichten.
AUSZEICHNUNGEN	tba.