

# ROSÉ EDEN 2020

# WESZELI

## DIE LAGE

Der Zweigelt für unseren Rosé gedeiht im Schöntal, einem Hochplateau westlich von Mollands.  
Die Riede liegt auf 300m und hat eine sanft südliche Ausrichtung.

## DER BODEN

Ein tiefgründiger Löss-Lehmboden bestimmt das Schöntal. Die Reben wurzeln hier besonders großflächig, um an die auch in Trockenzeiten reichen Wasserreservoir im Boden zu gelangen. Dabei ziehen sie eine hohe Aromenkonzentration aus dem Untergrund, die dem Rosé seine komplexe Leichtigkeit verleiht.

## DER WEINGARTEN

Der Weingarten Schöntal wird im Norden von einem Akazienwald begrenzt. Dieser schirmt den Weingarten gegen kalte Winde ab. In seinem Schutz wächst ein kleines Paradies: saftige Sträucher, bunte Blumen, alte Rebstöcke. Wer da ist, weiß sofort, woher der Weinberg seinen Namen hat. Hier würde sich sogar die Schlange aus dem Garten Eden zuhause fühlen. Verwegen anmutig würde sie umherziehen und von überall ein bisschen naschen. Wer braucht schon den Baum der Erkenntnis, wenn er Reben haben kann. Vielleicht hat unser Rosé seine Verführungskünste ja von ihr.

## DER GESCHMACK

Ein Spiegelbild seines Jahrgangs. Frisch, vital und kühl, mit belebender Säure und glockenklaren, subtil-feinfruchtigen Aromen: Himbeeren, Rosa Grapefruit, Lorbeer. Luftig-leicht, spielerisch und einladend. Ein willkommener Begleiter zu lauen Terrassenabenden. Easy Drinking vom Feinsten.

## DIE FAKTEN

**HERKUNFT:** Kamptal  
**REBSORTE:** Zweigelt, Cabernet Franc  
**REBEN GEPFLANZT:** 1976, 2000  
**BEWIRTSCHAFTUNG:** biologisch  
**HANDLESE:** 16.9.2020  
**MAZARATION:** 65% mit Maischekontakt mit Kämmen über Nacht  
**PRESSUNG:** 5 Stunden Ganztraubenpressung  
**ALKOHOLISCHE GÄRUNG:** spontan | wilde Hefen  
**AUSBAU:** 5 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank  
**ALKOHOL:** 10,5%  
**RESTZUCKER:** 1,0 g/l  
**SÄURE:** 6,0 g/l  
**VERSCHLUSS:** Drehverschluss  
**TRINKTEMPERATUR:** 9-11°C  
**GLAS:** Universalglas  
**VEGAN**  
**BIOLOGISCH ZERTIFIZIERT**



WESZELI

*Trauben in Wein zu verwandeln, ist ein großes Privileg. Unsere Trauben werden auf natürliche Weise in Wein verwandelt. Sie sind, wie auch die Weingärten, in denen sie wachsen, komplexe Ökosysteme, voller Leben und Energie. In einer ständigen Metamorphose begriffen, finden sie nach einiger Zeit zu einem natürlichen Gleichgewicht, in dem sich Terroir, Jahrgang, die Charakteristika der Rebsorte und das Handwerk des Winzers widerspiegeln.*