



Klimt Rosé Pinot Noir

Österreichischer Qualitätswein trocken, Burgenland

Mittleres Lachsrosa. In der Nase dominiert ein roter Fruchtcocktail aus Hagebutten, roten Ribiseln und Himbeeren. Dazu kommen Anklänge von Rhabarber und eine feine Kräuterwürze. Die Säure ist elegant eingebunden, der Zug im Abgang sorgt für einen schönen Trinkfluss.

Tasting-notes: Medium salmon rose. In the nose dominates a red fruit cocktail of rose hips, red ribs and raspberries. In addition there are hints of rhubarb and a fine herbal spice. The acidity is elegantly integrated, the train in the exit ensures a nice drinking flow.

Die roten Beeren und Kräuternoten passen perfekt zur leichten, sommerlichen Küche sowie zur Terrassen- oder Poolparty. Auch als „after work“ Drink.

The red berries and herbal notes are perfect for light, summery cuisine as well as for a terrace or pool party. Also known as “after work” drink.

Geschmacksrichtung / Wine Style:	Trocken / Dry
Rebsorte(n) / Variety:	Pinot Noir
Alter der Reben / Age of the Vines:	27 Jahre / years
Lage(n) / Vineyards:	St. Georgen, Rust
Bodenbeschaffenheit / Soil:	sandiger-lehmiger Boden mit höherem Kalkanteil meager, sandy-loamy soil with high lime portion
Lese und Ertrag / Harvest and Yields:	Selektive Handlese, 60 hl/ha critically selective hand harvesting, yields 60hl/ha
Alkoholgehalt / Alcohol Content:	12,5 % Vol.
Trinkreife / Ready to Drink:	2018 - 2020
Empfohlene Trinktemperatur: / Suggested Serving Temperature:	8-10 °C 46-50°F
Vinifikation / Vinification:	gekühlte Gärung bei konstanten 16°C, 2 monatiger Hefekontakt cooled fermentation at 16°C 2 months on the lees