



# NEISS



## THAT'S NEISS ROSÉ TROCKEN

*Empfohlene Trinktemperatur:* 6 – 7 °C

### INFORMATIONEN ZUM WEIN

Eine frische, animierende Cuvée auf Basis der heimischen Rotweinsorten, verfeinert mit Saftabzügen hochwertiger internationaler Rebsorten wie Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon.

### AUSBAU

Die Trauben lesen wir selektiv von Hand und erzeugen auf diese Weise ca. 7.500 l Wein pro Hektar. Den THAT'S NEISS ROSÉ erzeugen wir über das sogenannte Saignée- oder Mostabzugsverfahren, bei dem von der Rotweinmaische noch vor Gärbeginn Traubensaft entnommen wird. Der auf diese Weise abgezogene Most ist leicht roséfarbend und gering an Extrakten. Die Gärung erfolgt anschließend im Edeltank.

### SENSORIK

Ein frisches Bouquet, kraftvoll, fruchtig und leicht würzig; eine animierende Säurestruktur.