

## Datenblatt

<b>Name:</b>	miranda
<b>Jahrgang:</b>	2014
<b>Sorten:</b>	Blaufränkisch rosé
<b>Herkunft und Boden:</b>	Deutsch Schützen Ried Höller Berg Eisenberg Ried Vollwind mineralischer Lehm und Schiefer
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	20 – 25 Jahre
<b>Ernte:</b>	Handlese mit Kleinstkisten Ende September nach mehrfachem ausdünnen der Trauben
<b>Gärung und Ausbau:</b>	100% Direktpressung (kein Saftabzug) Temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei maximal 17° C
<b>Füllung:</b>	12. März 2015
<b>Flaschenzahl:</b>	1.320
<b>Alkohol:</b>	11,5 % Vol.
<b>Restzucker</b>	7,8 g/l
<b>Säure:</b>	6,7 g/l
<b>Charakteristik:</b>	Ein Terroir-Rose, würzig, mineralisch, fast schon etwas karg, gute Balance, Oregano, Thymian – sehr mediterran. Hochwertig und komplex. Gute Länge, griffig.
<b>Serviertemperatur:</b>	10°C
<b>Trinkreife:</b>	2015 – 2017
<b>GTIN:</b>	9120065510076
<b>Speisenempfehlung:</b>	
<b>Auszeichnungen:</b>	genuss.magazin wein.pur 02/2015 - 2 Gläser wein.pur 03.2015 - sehr gut (3 Gläser) ÖÖ-Nachrichten - 5. Platz Rosé Verkostung