

MESSWEIN

Rosé 2021

Messwein

Der Göttweiger Messwein ist im Benediktinerstift Göttweig seit Jahrhunderten eine Institution.

Der Rosé Messwein besticht durch die Fruchtigkeit des Zweigelt und die feine Eleganz des Pinot Noir.

Von einer naturfreundlichen Weingartenpflege bis zur Behandlung und Pflege der Trauben und des Weines hält man sich an das kirchliche Reinheitsgebot.

Messwein darf nur mit der Erlaubnis des Bischofs produziert werden und muss naturbelassen und unaufgebessert bleiben.

Weinbeschreibung

Rote Früchte (Himbeere, Walderdbeeren, Weichsel) unterlegt von dezenten Würztönen; am Gaumen ausgewogene Balance aus Frucht und Säure. Ein frischer Rosé mit eleganten und feinen Pinot-Aromen.

Analysedaten

Alkohol: 11,5 %
Säure: 6,1 g
Restzucker: 4,4 g

Reifepotential

Diesen leichten, trinkanimierenden Rosé empfehlen wir in den nächsten 1-2 Jahren zu trinken.

Serviertemperatur

9 – 11°C

Speisenempfehlung

Rosé Messwein ist ein idealer Sommerwein. Gut gekühlt passt er zu leichten Vorspeisen und ist als Aperitif ein wahrer Gaumenkitzel. Perfekter Wein für die Terrasse!

Weingut Stift Göttweig

Seit dem 11. Jahrhundert betreibt das Stift Göttweig Weinbau im Kremstal. Heute noch werden die Weine nach traditionellen Methoden gekeltert und bewahren dadurch den authentischen Ausdruck ihrer Herkunft. Elegante Ausgewogenheit und perfekte Harmonie bestimmen die Linie und machen die trockenen Weine zu idealen Speisenbegleitern.

