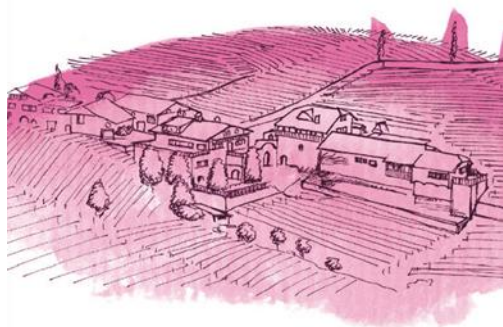




Eberle's® Roséwein

Der Eberle's Roséwein ist eine Komposition aus den beiden Südtiroler autochthonen, roten Rebsorten Vernatsch und Lagrein.



Rebsorte:	Vernatsch und Lagrein
Anbaugebiet:	Weinberge mit Moränenschuttböden in den besten Südlagen von St. Magdalena bei Bozen auf 300 m über dem Meeresspiegel
Erziehungsform:	Pergel
Weinbereitung:	Die Trauben der Rebsorte Vernatsch und Lagrein werden im September geerntet, gerebelt und gepresst. Der Most wird imahltank bei Temperaturen um die 20 °C vergoren. Eine frühe schonende Filtration und Abfüllung sorgen dafür, dass die natürliche Frische erhalten bleibt.
Eigenschaften:	Farbe: rosa bis lachsfarben Geruch: Himbeere, Erdbeere, Kirsche, leichte Veilchennote Geschmack: frische, harmonische Säure; saftig und weich, feiner Abgang, ein eleganter Roséwein
Lagerfähigkeit:	2 bis 3 Jahre
Serviertemperatur:	7 bis 10 °C
Empfehlung:	Aperitif, Vorspeisen, Weichkäse, weißem Fleisch, Fischgerichte, geräucherter Fisch, Sommergerichte, Nudelgerichte