



EBNER-EBENAUER

## **ROSA KALK**

**BIOLOGISCHER WEIN**

**Jahrgang:** 2019

**Herkunft:** Poysdorf

**Riede:** Alte Geringen

**Boden:** Löss mit Kalk

**Rebsorten:** Cabernet Sauvignon, Merlot

**Ernte:** Oktober 2019

**Alkohol:** 13,3 Vol%

**Restzucker:** 3,9 g/l

**Säure:** 5 g/l

**Abfüllung:** Juni 2020

**Menge:** 2.400 Flaschen

**Trinkreife:** 2020-2030

### **Philosophie**

Alte Geringen, der Namen bedeutet in alter Zeit der Natur Abgerungen, die schweren kalkhaltigen Lößböden der Weingärten oberhalb der malerischen Ketzelsdorfer Kellergasse sind die ideale Grundlage für fein-mineralische Weine.

### **Verarbeitung/Ausbau**

Dieser Wein besteht aus 50% CS und 50% Merlot Trauben die separat im Weingarten von Hand geerntet und selektioniert werden. Die CS Trauben werden als „Maceration Carbonique“ angegoren um die Fruchtaromatik zu fördern. Die Merlot Trauben im offenen Maischebottich. Beide werden in der Gärung gepresst und im gebrauchten 500 Liter Eichenfass zu Ende vergoren. Nach der Gärung folgt eine 6 Monatige Batonnage Periode.

### **Wein**

Ein charismatischer Wein, betörend und lagerfähig, mit viel Spannung und fulminanter Frucht, saftig samtiger Körper, cremige aber sehr frische Textur, mit feiner Mineralität.

### **Speisebegleitung**

Sommersalate, Frischkäse, Sushi, Kürbis und Wildgeflügel bis hin zu Hasen, oder einfach zu warmen Maronen im Herbst.