

# Schwips rosé 2009

Unser Perlwein heißt nicht nur so - wir geben es zu: spätestens nach einer geleerten Flasche merkt man ihn, den Schwips. Obwohl - oder gerade weil - er so leicht und spritzig ist, möchte man lieber noch ein Glas als keines mehr. Weil die Kohlensäure so lustig auf der Zunge tanzt und weil die süße Frucht so herrlich erfrischt, dass einem ganz warm wird. Der Schwips verbreitet seine Fröhlichkeit im ganzen Körper ...

## **Charakter:**

In der Nase überreife Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen leicht, frisch nach Erdbeeren und Himbeeren. Im Abgang süß und balanciert - nach mehr verlangend.

## **Vinifikation:**

Lese von Hand am 3. September 2009. Direkte Pressung. Kühle Gärung im Edelstahltank bei 16 bis 18 °C, Reifung im Edelstahltank. Abgefüllt mit Schraubverschluss im November 2009.

## **Analyse:**

Perlwein, Zweigelt  
8,5 % vol, Säure 5,7 g/l, Rz 49,1 g/l

## **Lagerpotential:**

bis 2012

