

# Rielinger

## Rosé Zweigelt

2022



Auf dem Etikett ist das Wetterdiagramm des Jahrganges zu sehen, da das Wetter eines Jahres einen erheblichen Einfluss auf den späteren Wein hat.

### Reben und Trauben:

Der Rosè Rielinger wurde aus der Sorte Zweigelt vinifiziert. Der Zweigelt wurde in den 20er Jahren des 20. Jhd. In Österreich von Herrn Zweigelt gekreuzt. Da die Sorte noch relativ jung ist, wird sie noch nicht als DOC-Wein zertifiziert. Zweigelt ist seit 25 Jahren in Südtirol im Vinschgau und im Eisacktal verbreitet. Der Zweigelt gedeiht auf 10-20 Jahre alten Rebstöcken. Die großen Trauben haben kleine, dickschalige Beeren, die sehr engbeerig sind.

### Terroir und Herkunft:

Der Rielinger hat 0,4 ha mit Zweigelt auf 700 müdM. bepflanzt. Auf dem steilen Südhang am Fuße des Ritten mit tiefgründigen Moränenböden, die aus sandigem Lehm und dem Mutterboden aus der Bozner Porphyrlatte bestehen, gedeihen fruchtig- mineralische Weine. Das Klima auf diesem Hang kommt dem Zweigelt sehr entgegen. Er hat einen sehr frühen Reifebeginn und eine lange Reifezeit; so kann er die großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht im Herbst am besten ausnutzen.

### Vinifizierung und Philosophie:

Unser Ziel war es, einen Wein zu erzeugen, der nicht unbedingt typisch für die Rebsorte ist, aber dennoch das Terroir widerspiegelt, in dem er gewachsen ist. Die frisch gelesenen Trauben wurden direkt gepresst, es fand eine spontane Gärung statt und der Ausbau erfolgte in Stahltanks. Der Most durchlief eine malolaktischen Gärung.

### Weinbeschreibung:

Der Rosè ist Lachsfarben und ist ein kraftvoller vollmundiger Wein. Sein Aroma erinnert an Erdbeere, Waldbeeren und Kirsche. Der Wein ist ein toller Aperitif.

Ideale Trinktemperatur 8°C.

### Techn. Daten:

Alkohol	12 % vol.	SO <sup>2</sup> tot.	38 mg/l
Säure	5,7 g/l	Abfüllung	Juni 2023
Restzucker	0,6 g/l		