



Dürnberg Sparkling Rosé Zweigelt

De kleur is zalmroze. In de neus aroma's van Morello kersen, aardbeien en framboos. De smaak is fruitig met gelijke aroma's als in het boeket, een evenwichtige zuurgraad en een fijne perlage. Zeer elegant, verfrissend en heerlijk om zo te drinken.

Artikelnummer:	08702270
Land:	Oostenrijk
Oogstjaar:	NV
Streek:	Weinviertel
Appellatie:	Weinviertel Dac
Serveer Temperatuur:	8-10
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Zweigelt
Smaak:	Fris, Fruitig, Elegant, Mineraliteit
Producent:	Dürnberg
Flesafsluiting:	Kurk
Vegan:	Ja

Ze zijn partners, vrienden en bondgenoten: Christoph Körner is een gepassioneerde wijnmaker die zijn talenten volledig gewijd heeft aan de ontwikkeling van de wijngaarden en de vinificatie. Matthias Marchesani is als ambassadeur voor de Dürnberg wijnen overal ter wereld te vinden. Hij organiseert proeverijen, geeft uitleg over de wijnen en wat Dürnberg zospeciaal maakt. En Georg Klein draagt niet alleen zorg voor de financiële en economische details maar hij is ook de drijvende kracht achter de hedendaagse marketingactiviteiten en de soms onconventionele ideeën hierover. Elk van deze drie mannen heeft zijn eigen meningen vaak verschillen deze. Maar uiteindelijk komen ze er altijd, onder het genot van een fles Rabenstein wel uit.

Weingut Dürnberg is gesitueerd in het dorpje Falkenstein (70 kmten noorden van Wenen) in het historische hart van de Oostenrijkse regio Weinviertel. Het klimaat heeft hete zomers en koude winters. Tezamen met de hoge ligging van dewijngaarden zorgt dit voor uitstekende groei van de druiven en de geconcentreerde aroma's.

Deze sparkling rosé is gemaakt van Zweigelt-druiven. De vinificatie vindt plaats in roestvrijstalen om alle fruitige aroma's te behouden.

De kleur is zalmroze. In de neus aroma's van Morello kersen, aardbeien en framboos. De smaak is fruitig met gelijke aroma's als in het boeket, een evenwichtige zuurgraad en een fijne perlage. Zeer elegant, verfrissend en heerlijk om zo te drinken.

Perfect om zo te drinken, als feestelijk aperitief, maar ook om te combineren met lichte voorgerechten, garnalencocktails, fruitsalade of desserts met aardbeien.