



Róza Petsovits MMXXVII

Ein Rosé der einen bleibenden Eindruck hinterlässt, meiner sehr aktiven Großmutter gewidmet. Der perfekte Wein für die Sommerstunden. Wirkt natürlich auch bei kühleren Temperaturen.

Spontan im Holz vergoren und 8 Monate auf der Hefe gelagert.

Róza Petsovits wurde 1921 in Horitschon/Ungarn geboren. Im gleichen Jahr kam Horitschon zu Österreich. So wie die Burgenländische Geschichte eine Geschichte deutschsprachiger Ungarn ist, so versucht dieser Weine ohne Grenzen zu denken. Sankt Laurent und Pinot Noir vom Kalk aus Österreich vermählen sich mit Syrah vom Gneiss aus Ungarn. Treu Heiratspolitik der Habsburger "Bella gerant alii, tu felix Austria nube" „Kriege führen mögen andere, du, glückliches Österreich, heirate.“

Herkunft	Europäischer Wein
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
Pflanzendichte	4000 Stöcke / ha
Ertrag	55 hl / ha
Erntedatum	Oktober 2017
Alkohol	11,5 % vol.
Abfüllung	Juni 2018
Menge	5 000 Flaschen
Am Besten	2018 - 2023, 12° - 14° C