

Perrosé

Rebsorten: Cabernet, Merlot, Lagrein, Pinot Noir, Vernatsch

Beschreibung: Ein spezieller Rosé aus den Traubensorten Cabernet, Merlot und Lagrein, welcher mit dem sogenannten „Salasso“- oder „Saignée“-Verfahren (Saftentzug) hergestellt wird. Dadurch gewinnen wir mehr Kraft in Duft und Geschmack. In der Nase haben wir Duftnoten von roten Johannisbeeren und Erdbeeren.

Lagen: Überetsch & Unterland

Boden: Lehmig bis sandiger Boden und Kiesschotter

Lese: Ende September bis Anfang Oktober

Ertrag: 60 hl/ha

Ausbau: Entrappung, kurze traditionelle Maischegärung im Edelstahltank und dann Abzug des Mostes in der Anfangsphase der Gärung. Dieser wird dann bei niedrigen Temperaturen im Edelstahl ohne Traubenschalen ausgegoren. Durch die geringe Auslaugung der Schalen erhalten wir die typische Roséfarbe. Dieser Rosé ist im Stil eines Weißweines ausgebaut und somit wird auch kein BSA angestrebt.

Lagerfähigkeit: 3 - 5 Jahre

Serviertemperatur: 12°C

Speisenempfehlung: Vorspeisen auf Fisch- und Fleischbasis. Er ist ein idealer Begleiter in der Sommerzeit, besonders interessant als Aperitif.

DE SILVA *Terroir*

Der Familiennamen De Silva stammt von unseren Vorfahren und steht für die Selektion der besten Traubenqualitäten und Pflege des Bodens der alten, tiefwurzelnden Rebanlagen. Herkunft und Charakter aus unseren Weinbergen machen den Unterschied.

