



## Rosé «Fancy» 2024

|                  |                                                                       |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Produzent        | Weingut Michael Auer                                                  |
| Land/Gebiet      | Österreich/Niederösterreich                                           |
| Produkt          | Roséweine                                                             |
| Traubensorte(n)  | Blaufränkisch (60%), Zweigelt (40%)                                   |
| Anbau            | Traditionell                                                          |
| Ausbau           | 6 Monate im Edelstahltank (90 %)<br>und in Barriques (10 %) ausgebaut |
| Alkoholvolumen   | 12.5%                                                                 |
| Restzucker       | 2.7 g/l                                                               |
| Allergenhinweise | Enthält Sulfite                                                       |
| Vegan            | Ja                                                                    |
| Trinktemperatur  | 8 bis 10 Grad                                                         |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2027                                                        |
| Inhalt/Gebinde   | 75 cl / 6er Kt                                                        |
| Bewertung        | Falstaff: 90/100                                                      |

Der «Fancy»-Rosé ist eine saftige, aromatische Cuvée aus den Sorten Blaufränkisch und Zweigelt. Der Wein wird zu 90 Prozent im Edelstahltank ausgebaut und der Rest im Holzfass. Daraus entstand ein sehr eleganter Rosé, der mit Noten von roten Beerenfrüchten begeistert. Die saftig-reife Frucht am Gaumen und der vollmundige Abgang passen vorzüglich zu sommerlichen Salaten, etwa mit Ziegenfrischkäse, zu Salade niçoise oder auch zu Frühlingsrollen mit Sojasauce.