

# Allacher



## 2025 ROSÉ SONDEREDITION

### DER OFFIZIELLE ROSÉ-WEIN DER SALZBURGER FESTSPIELE 2026

**Sorte(n):** 100% Zweigelt

**Alkohol:** 12%vol

**Säure:** 5,7 g/l

**Restzucker:** 5,0 g/l

enthält Sulfite

**Beschreibung:**

Zartes Rosa; in der Nase dominieren reife Ribiseln und frische Himbeeren, begleitet von einem dezenten Fruchtaroma; am Gaumen klare, fruchtbetonte Struktur, unterstützt von gut eingebundener Säure; verleiht dem Wein Harmonie.

Dieser Wein wurde in einer limitierten Auflage für die Salzburger Festspiele 2026 produziert.

**Vinifizierung & Ausbau:**

Die Trauben wurden sofort nach der Ernte gepresst, um einen frischen und fruchtigen Rosé mit einer schönen rosa Farbe zu erhalten. Durch natürliches Absetzen wurde der Most komplett geklärt. Der Most wurde gekühlt im Edelstahltank zu Wein vergoren. Nach der Gärung wurde der Wein vom Geläger abgezogen und einen Monat auf der Feinhefe belassen. Durch wöchentliches Rühren wurde der Kontakt zur Feinhefe intensiviert. Der Wein wird dadurch runder, geschmeidiger und bleibt aromatisch.

**Serviertemperatur:** 6-8 °C