



Gluegglich Rosé

2024, 750 ml

Österreich, Kamptal

9870009222

Pinot Noir/Spätburgunder, Sankt Laurent, Zweigelt

Alkoholgehalt: 11,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Geräucherter Schellfisch mit Linsen (Fisch)

Chicorée-Salat mit Apfel, Pomelo und Ingwer (vegetarisch)

Mit Garam Masala angebratener Kürbis mit Rührei (vegetarisch)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 29.08.2025

Über den Wein

Ein Rosé aus Pinot Noir, St. Laurent und Zweigelt. Die Trauben stammen aus alten Rieden in Langenlois und Gumpoldskirchen, der Anteil ganzer Trauben bei der spontanen Vergärung lag bei 5 %. Ausgebaut in Holz und Edelstahl für zwei Monate auf der Vollhefe und für drei Monate auf der Feinhefe. Unfiltriert und ungeschönt mit 15 mg/L Sulfiten gefüllt.

Farbe

leuchtendes Corail

Nase

Dieser Rosé namens *gluegglich* schafft es im Duft, einerseits vordergründig fruchtig und nach Campinos zu duften und doch auch nach mehr. Nach Natur, nach Tiefe, nach Boden und Feld. Es gibt also einerseits Aromen von Kirschen, Erdbeeren und Himbeeren, Wassermelonen und Pomelos, andererseits ein wenig Erde, Heu, Haferflocken, Kräuter und Tabak.

Mund

Am Gaumen verschwindet das Bonbon und der Wein macht zunächst einmal glücklich durch seine cremige Fülle und kräutrig und würzig herbe Note, bei der trotz aller Frische und Saftigkeit auch ein südlich wirkender Anklang von Lakritz mitschwingt. Der Rosé wirkt rund, auskleidend, in sich ruhend, fein texturiert, mundwässernd salzig mit roter Frucht und zitrischen Anklängen.