

 **Fritsch**

# *Rosé vom Zweigelt*

 2023, 750 ml

 Österreich, Wagram

 9870005113

 Zweigelt

**Alkoholgehalt:** 12,00 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Bunter Tomatensalat mit Burrata**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Tatar von der Forelle mit Meerrettich-Sahne-Sauce  
und eingelegten Johannisbeeren**

(Fisch)

**Gazpacho von Tomate und Paprika**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 13.05.2024

Farbe:

Leuchtendes Lachsrosa mit hellen und orangenen Einschlüssen

Nase:

Der Rosé vom Zweigelt überzeugt gewohnt durch seine Leichtigkeit. Karl Fritsch und sein Team bringen hier Jahr für Jahr einen Wein auf die Flasche der in seinem Preisgefüge enorm abgeliefert. Seine Frucht zeigt sich klar und präzise. Er wird dominiert von Himbeere, weißer und roter Johannisbeere sowie Sauerkirsche. Alle Aromen sind sehr subtil und nicht annähernd plakativ. Getrocknete Cranberry sowie reichlich getrocknete Kräuter sorgen für Tiefe. Majoran, Thymian und Estragon lassen sich dabei entdecken.

Gaumen:

Am Gaumen kommt die Frucht in ihrer reinsten Form zur Geltung. Himbeere und rote Johannisbeere führen das Geschmackskabinett dabei deutlich an. Die Frucht zeigt sich helle und straff. Eine zurückhaltende, aber sehr wichtige Säurestruktur verschafft ihm die nötige Substanz sich hier nicht in der Frucht zu verlieren. Sein Ziel ist klar. Kühl und erfrischend eilt er den leeren Gläsern entgegen. Feine florale und herbale Akzente prägen den Nachhall.