



OLIVER ZETER

FREE RUN ROSÉ

Die Weinberge, auf denen die Trauben für unseren Free Run Rosé wachsen, zeichnen sich durch kompakte Böden und einer optimalen Wasserversorgung aus, was beste Voraussetzungen für unsere spät reifenden Rotweinrebsorten sind. Die Trauben werden meist aufwendig von Hand gelesen. Der Name „Free Run Rosé“ steht für die klassische Methode zur Weinbereitung, bei der der erste zarte Saft separat und ohne Pressdruck von der Kelter abläuft (franz. Saignée). 10 % des Weines werden dabei im gebrauchten Tonneau ausgebaut, 90 % im Edelstahltank. Der Wein zeigt eine intensiv leuchtende Farbe. Diese entstand durch die ideale Traubenreife während der recht langen Vegetationsphase. Im Bukett zeigen sich intensive Noten junger roter Beeren mit elegant-floralen Aromen. Im Mund folgt dann ein sehr saftiger und fein strukturierter Körper und viel Frische.



REBSORTEN	60 % Pinot Noir, 40 % Cabernet Franc
FLASCHENGRÖSSE IN LITER	0,75
AUSBAU	Edelstahl, Tonneau
JAHRGANG	2023
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	6,5 g/l
RESTZUCKER	3,3 g/l