



MÜLLER

SEIT 1936

ROSÉ HOFWERK 2025

Schmeckt nach Sommer, guter Laune und nach mehr. Unser Rosé schwingt unbeschwert im Glas – und duftet nach frischen Walderdbeeren. Ein Rosé, wie wir ihn lieben. Geprägt vom Winzerhandwerk, gekeltert am Lesehof unserer Familie.

HERKUNFT UND TERROIR

Die Trauben stammen aus Weingärten rund um unser Weingut. Das Zusammenspiel von sonnigen Tagen und kühlen Nächten verleiht dem Wein seine lebendige Frische und feine Frucht. Die mineralischen Böden aus Schotter und verwittertem Gestein sowie der Einfluss der Donau prägen seinen klaren, animierenden Charakter.

VINIFIZIERUNG

Für diesen Rosé wurden die Trauben schonend gleichgepresst. Die alkoholische Gärung erfolgte temperaturgesteuert im Stahltank, um die frischen, fruchtigen Aromen optimal zu bewahren. So entsteht ein lebendiger, fruchtbetonter Wein mit animierender Frische.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Hellrosa mit klarer, leuchtender Farbe. In der Nase frische Aromen von roten Beeren wie Himbeere und Erdbeere, ergänzt durch dezente florale Noten. Am Gaumen lebendig und saftig, mit animierender Säure, feiner Fruchtigkeit und einem gut ausbalancierten, zugänglichen Charakter – ein fruchtbetonter, erfrischender Rosé.

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Diesen Rosé genießt man am besten gut gekühlt bei 8–10 °C. Er passt hervorragend als Aperitif, zu leichten Vorspeisen, frischen Salaten, gegrilltem Gemüse oder zarten Fischgerichten. Auch solo ist er erfrischend und zugänglich – ideal für entspannte Momente.



Qualitätsstufe	Qualitätswein
Herkunft	Niederösterreich
Rebsorte	Rosé
Alkohol	12,0 %vol
Restzucker	trocken
Trinktemperatur	8-10°C

