

Lamorosa 2025

Vernatsch Rosè

Genuss-Empfehlung:

- Serviertemperatur: 8 – 10 °C
- Speisenbegleitung: Hervorragend zu typischen Wurstwaren, kalten Vorspeisen, Süßwasserfischen sowie zur kreativen Sommerküche und vegetarischen Speisen



Charakteristik: Ein charmanter und eleganter Rosé, der die Leichtigkeit des Südens verkörpert. Der LAMOROSA besticht durch sein zartes Rosa und seine verspielte Fruchtigkeit. Ein Wein, der durch seine bemerkenswerte Saftigkeit und Frische überzeugt – der ideale Begleiter für gesellige Momente und die unbeschwerte Sommerküche.

Terroir & Ertrag: Lagen am Kalterersee (ca. 250 m ü.M.) | Kalk- und Lehmböden | 80–100 q/ha | Traditionelle Pergel.

Vinifikation: Handlese Anfang September | Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank | 4–6 Monate Edelstahl-Feinhefelagerung.

Sensorik: Zartes Rosa. Fruchtbetontes Bouquet von Walderdbeeren, frischen Kirschen und Himbeeren, elegant ergänzt durch Rosennoten und Mandelklänge. Am Gaumen herrlich saftig, frisch und harmonisch.