



Seit



1891

Mantler

Rosé Sankt Laurent

Let's have fun

Erfrischender Rosé im klaren Lachsrosa. Im Bukett feine Note nach Himbeere und Weichsel, am Gaumen mit leichtem Körper nach zarten Rosenblüten und angenehmer Süße im Abgang. Idealer Terrassenwein für warme Sommerabende.

Passt zu: leichten Süßspeisen, Aperitif & Jause

Vinifizierung: Die Trauben werden gerebelt, nach kurzer Maischezeit schonend mittels pneumatischer Presse abgepresst, gekühlt mit Reinzuchthefer vergoren, sur lie. Im Frühjahr kommt dieser leichte, fruchtige Rosé in die Flasche.

Beschreibung: Die leichte Versuchung: fruchtig, beerig und anregend, keck und ungemein feingliedrig. Der ideale Terrassenwein für laue Sommerabende.

Jahrgang	2025	Säure	6,2 g/l
Sorte	Sankt Laurent	Restzucker	4,0 g/l
Riede	Ganaus	Erntezeitpunkt	18. September 2025
Herkunft	Wagram	Erhältliche Größen	0,75 l
Bodenart	100% Löss	Lagerfähigkeit	1-2 Jahre
Alkohol	11,5%vol	Trinktemperatur	8-9°C

Zur Nährwertdeklaration:

