



# DIE SCHWERT FÜHRERINNEN

## MADAMÈ ROSÈ 2021

### BESCHREIBUNG

Zart, knochentrocken und elegant- fruchtig hüllt sich unsere Madamé Rosé.  
Im Glas erkennt man kein knalliges rosa, sondern einen noblen Roséton der an Frankreich erinnert.  
Die Weintrauben aus Cabernet Sauvignon & Zweigelt verbinden national und international, zu einem harmonischen und eleganten Roséwein.  
Perfekt als Aperitif, zu Sommergerichten und Fisch sowie Meeresfrüchten.  
Der Gedanke an die Provence, bei dem alle gut gelaunt mit einem Glas Rosé zusammensitzen, den Abend genießen und das Leben feiern!

### HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion  
Ausgebaut im Edeltank  
Direktgepresst

### SERVIERVORSCHLAG

Avocado und Lachs Sushi  
Sommersalat mit Tomaten Mozzarella  
Gegrillte Meeresfrüchte auf Glasnudelsalat  
Trinktemperatur: 06 – 08°C

### ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 13 vol%  
Restzucker: 1,7g, trocken  
Säure: 5,8g



## DIE SCHWERTFÜHRERINNEN

Hauptstraße 35 | A- 2504 Sooss | +43 660/ 565 454 3  
weingut@schwertfuehrer.at | www.dieschwertfuehrerinnen.at