WEINGUT MICHAEL AUER
HOHER WEG · A-2465 HÖFLEIN
OFFICE@WEINGUT-AUER.COM

MICHAEL & CARINA AUER
TRADITION · WEINGUT

WWW.WEINGUT-AUER.COM/SHOP/
SPARKLING-ROSE-FANCY-VIBES

WEINGUT MICHAEL AUER
HOHER WEG · A-2465 HÖFLEIN
E@WEINGUT-AUER.COM

MICHAEL & CARINA AUER SPARKLING ROSÉ FANCY VIBES 2025

TRADITION · WEINGUT

Fancy Vibes ist die prickelnde Antwort auf unseren beliebten Rosé Fancy – verspielt, spritzig und mit einer ganz feinen, zarten Frucht, die sofort gute Laune macht. Aromen von Himbeere und Wildkirsche treffen auf einen Hauch reifer Pfirsich, getragen von einer feinperligen, animierenden Frische. Am Gaumen unkompliziert, saftig und belebend – leicht und elegant zugleich.

Ob als spritziger Auftakt zum Aperitif, Begleiter für laue Sommerabende oder einfach pur mit Freunden auf der Terrasse: Fancy Vibes verbindet die verführerische Fruchtigkeit von Fancy Rosé mit spielerischer Frische – der ideale Wein für alle, die gute Stimmung lieben.

Weindaten

SORTE
60 % Blaufränkisch, 40 % Zweigelt

ERNTE
Selektion per Handlese

ANALYSE
Alk. 12,5 Vol.%, Zucker 2,9 g/l, Säure 6,2 g/l

HERKUNFT
Niederösterreich

AUSBAU
2025

GEBINDE
0,75 l

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR
6 - 8 °C

BODEN
Lössböden mit hohem Kalkgehalt und schottrigen und sandigen Auflagen

TRINKREIFE
2025-2034

VERSCHLUSS
Schraubverschluss

Ernte & Ausbau

Der Wein wird von Hand gelesen und zügig verarbeitet. Ganze Trauben inklusive Kämme werden schonend mit wenig Druck und kurzer Presszeit gepresst, um Frucht und Säure optimal zu bewahren. Die Farbe dient dabei als Parameter für die Gerbstoffe im Rosé. Ein kleiner Teil reift in kleinen Eichenfässern, was dem Wein zusätzliche Harmonie verleiht. Nach einem halben Jahr auf der Vollhefe wird der Wein abgefüllt.

Jahrgang 2025

Nach einem trockenen Winter brachte der starke Niederschlag ab April ideale Bedingungen für die Vegetation. Der Wasserspeicher der Reben war bis zur Ernte zu 80 % gefüllt. Ein früher Austrieb Mitte April verlief knapp frostfrei, Carnuntum blieb verschont. Der Sommer war heiß wie in den Vorjahren, die Ernte begann bereits um den 20. August. Kleine, konzentrierte Trauben prägten den Jahrgang. Mitte September sorgten hohe Niederschläge für eine optimale Reife der Spätsorten wie Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Syrah. Insgesamt zeigt sich 2024 ähnlich dem Jahrgang 2018, jedoch mit besserer Wasserversorgung.

ZUM WEBSHOP