

HERRENHOF LAMPRECHT

ARTISAN HANDCRAFTED WINE

CONTACT:

PÖLLAU 43

8311 MARKT HARTMANNSDORF

STEIERMARK - AUSTRIA

TEL&FAX: +433114/2693

MOBIL: +43699/17149689

MAIL: OFFICE@HERRENHOF.NET

WEB: WWW.HERRENHOF.NET

“

Ziel war es einen Rosé herzustellen
wie man ihn nur mehr selten findet.
Leider ist in den letzten Jahren Rosé zu einem
einfachen Getränk reduziert worden.
Mir ging es darum wieder Charakter und
Ausdruck in die Flasche zu füllen.

(Gottfried Lamprecht)

”



PINOT NOIR ROSÉ 2010

Jahrgang: 2010

Sorte: Pinot Noir

Lage: Buchertberg,

sehr steiler Terrassenweingarten

Alter Rebstöcke: 5 Jahre

Verschluss: Schraubverschluss

Boden: tertiäre Sedimente - Opok

Vergärung: spontan, Naturhefen

Ausbau: kleine gebrauchte Fässer

traditionelles Handwerk, kurze Vergärung auf der Maische

Analysedaten: 11,5 vol% 1,0 g/l RZ 5,4g/l Sre

Lagerfähigkeit: bis 2018

Serviertemperatur: 11-12°C



HERRENHOF LAMPRECHT

ARTISAN HANDCRAFTED WINE

CONTACT:

PÖLLAU 43

8311 MARKT HARTMANNSDORF
STEIERMARK - AUSTRIA

TEL&FAX: +433114/2693

MOBIL: +43699/17149689

MAIL: OFFICE@HERRENHOF.NET

WEB: WWW.HERRENHOF.NET

“

My aim was to produce rosé which you can hardly find nowadays in Austria. It's a pity that rosé by itself was reduced to an easy and trivial drink the last years. I want to bring character and expression to the bottle.

(Gottfried Lamprecht)

”



PINOT NOIR ROSÉ 2010

Vintage: 2010

Variety: Pinot Noir

Vineyard: Buchertberg, very steep terraces

Age of vineyard: 5 years

Closure: screwcaps

Soil: tertiary sediments - opok

Fermentation: spontaneous, natural yeast only

Aging: used small barrels

traditional way, short fermentation on skins prior pressing off

Data: 11,5 vol% ALC 1,0 g/l RS 5,4g/l TA

Drink now to: 2018

Drinking temperature: 11-12°C

