



Höpler

## Rosé Célestia 2023

Wie eine edle Rose bezaubert Célestia den Gaumen, umschmeichelt den Geist und verführt den Genießer. Mit der Leichtigkeit eines Rosenblattes begleitet Sie dieser Rosé durch die heißen Tage des Sommers.

Célestia enchants the palate like a precious rose, caresses the spirit and seduces the connoisseur. This rosé is as light as a rose petal. It is the perfect accompaniment on a hot summer day and in the cooler months, it can bring a touch of summer joy into a cosy warm room. The secret to its elegance is the Blaufränkisch which gives the wine structure and freshness.

### Weinbeschreibung

#### FARBE

Sanfte hellrosa Farbe

#### NASE

Bouquet nach Erdbeeren, Litschischalen und Winterbirne

#### GAUMEN

Edel der von Pfefferschoten geprägte Gaumen

#### SPEISEN

Köstlich als Aperitif und zu einer großen Auswahl an Gerichten. Leichten Pastagerichten, Fisch, Huhn & Bbq's

### Tasting Notes

#### COLOUR

Soft light pink

#### NOSE

A fine bouquet of winter pear, lychee and strawberry

#### PALATE

Elegant and crisp. Characterised by peppercorns, with a lively, spirited acidity

#### PAIRING

Delicious as an aperitif and pairs with a wide range of dishes



#### Technische Information

Verschluss: Drehverschluss  
Flasche: 0.75l  
Trinktemperatur: 6-10°C (43-50°F)  
Traubenernte: Sept 2023  
Abfüllung: Dez 2023  
Ausbau: Stahltank

#### Analyse

Traubensorte: Pinot Noir, St Laurent, Blaufränkisch  
Gebiet: Burgenland  
Qualitätsstufe: Qualitätswein  
Restzucker: 4,8 g/l  
Säure: 5,6 g/l  
Alkohol: 12,5%

#### Technical Information

Bottle closure: Screw cap  
Bottle size: 0.75l  
Opt. drink temp: 6-10°C (43-50°F)  
Grape harvest: Sept 2023  
Bottled: Dec 2023  
Vinification: Steel tank

#### Analysis

Grape variety: Pinot Noir, St Laurent, Blaufränkisch  
Appellation: Burgenland  
Classification: Quality wine  
Residual sugar: 4.8 g/l  
Acidity: 5.6 g/l  
Alcohol: 12.5%



### AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2021

91 POINTS A la Carte Weinführer, Mai 2021

