

Frequently Asked Questions (FAQs) – Stand: 2. Oktober 2017

Seit dem Jahrgang 2009 hat sich das Weingut JbN unter der Führung von Franz Jägersberger auf die Produktion von „Weinen aus eingetrockneten Trauben“ spezialisiert. Diese, in der europäischen Weinwelt durchaus etablierte Kategorie, wurde in Österreich erstmalig vom Weingut JbN produziert. Nach Klärung der rechtlichen Machbarkeit hat das Weingut JbN in den Jahren 2009 bis 2013 eine beachtliche Menge an diesen Weinen unter den Markennamen „Rosolo“ und „Rosalito“ erzeugt.

FAQ #1: Was ist der Unterschied zwischen Rosolo und Rosalito?



- Beide sind „Weine aus eingetrockneten Trauben“.
- Die Markennamen von Beiden sind EU-weit geschützte Begriffe.
- Beide dürfen nur in der burgenländischen Region Rosalia erzeugt werden.
- Ein Rosolo ist entweder trocken, halbtrocken oder lieblich.
- Ein Rosalito ist immer süß - ein Rosolo wird nachträglich mit stark eingetrockneten Trauben verfeinert, um auf natürliche Weise Zucker sowie natürliche Geschmacksaromen auszulaugen.
- Der Verkaufspreis des Rosalito ist auf Grund des wesentlich höheren Materialeinsatzes und des größeren Arbeitsaufwands doppelt so hoch wie der des Rosolo.



FAQ #2: Warum werden Flaschen in 375 ml, 750 ml und 1.500 ml refundiert?

- Das Weingut JbN füllt 97% in der Flaschengröße 375 ml. Grund dafür ist neben dem opulenten Alkoholgehalt auch die Positionierung der Weine als Spezialitäten.
- Für Sammler und Wein-Enthusiasten, die diese Weine auch nach mehreren Jahrzehnten noch genießen wollen, werden kleine Mengen in Flaschen mit 750 ml und 1.500 ml gefüllt.
- Die Refundierung von Flaschen mit 750 ml und 1.500 ml wird in jedem Refundierungsjahr vom Weingut JbN mittels Email vor angekündigt und nach dem „first come – first serve“-Prinzip erfolgen.