

FRIZZANTE ROSÈ 2019



REBSORTE:	Zweigelt und Blauburger
AUSBAU:	Perlwein, Trocken
RIEDE:	Mitterberg
ALKOHOL:	11,8 % vol.
SÄURE:	6,7 g/l
RESTZUCKER:	21 g/l
TRINKTEMPERATUR:	8-10° C
LAGERPOTENZIAL:	3 Jahre
VINIFIKATION:	Selektive Handlese in 300 kg Boxen; Saftabzug bei Blauburger nach 4 Stunden und Zweigelt nach 10 Stunden; 14 Tage ruhige Gärung im Stahltank; Zusatz von Kohlensäure und Abfüllung.
WEINBESCHREIBUNG:	Der Frizzante Rosè ist eine Gaumenfreude für jeden Feinschmecker, eine unglaublich frische Frucht nach reifen Erdbeeren. Ein herrlicher Begleiter zu Vorspeisen der im finish kribbelnde Spannung aufkommen lässt.