

Trilogie vom Rosé Frizzante 2016



Herkunft und Boden

Die Trauben stammen hauptsächlich aus der Lage Goldberg, es wurden die Sorten Blauer Zweigelt, Pinot Noir und Blauburger vereint.
Bodenbeschaffenheit: Löss


Vinifikation

Die Trauben wurden von Hand gelesen und mit schonendem Transport in Lesekisten ins Presshaus gebracht. Nach einer längeren Maischestandzeit zur Farbauslaugung wurde mit geringem Druck gepresst und der Most anschließend gekühlt und langsam in Edelstahltanks bei 17°C vergoren. Kohlensäure wurde anschließend in Drucktanks bei 2°C zugesetzt.

Kostnotiz und Speiseempfehlung

Lachsfarben glänzend im Glas, in der Nase intensiv ausgeprägte Aromen nach frischen Erdbeeren. Dieser Frizzante eignet sich unkompliziert beispielsweise als Aperitif.

Facts

Rebsorte:	40% Zweigelt, 30% Pinot Noir, 30% Blauburger
Leseart:	HANDLESE 
Alkohol	12,5 % Vol
Säure	6,6 ‰
Restzucker:	9,0 g/l
Trinktemperatur:	Kühl, 6°C
Verfügbar in:	0,75 L
Verschluss:	Drehverschluss
EAN Flasche	9120051390972
Biostatus:	Biowein AT-BIO-402

