

## Frizzante Rosé 2018

**Lage:** Herzogberg

**Böden:** schwerer Lehmboden

**Vinifikation:** Saftabzug bei der Rotweinformaische, gekühlte Vergärung.

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure.

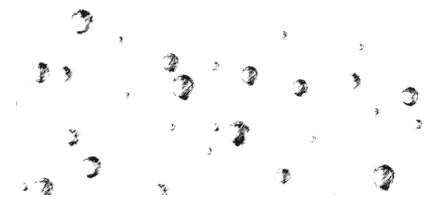
**Erntedatum:** Mitte September

**Erntegradation:** 17,5 ° KMW

**Alkohol:** 12,3 %vol

**Säure:** 5,5 g/l

**Restzucker:** 13 g/l



**Rebsorte:**

Blaufränkisch

**Beschreibung:**

Elegant traubig, fein strukturiert, erfrischender, eleganter Aperitif

**Trinkreife:** 2019

**Speisenbegleitung:** ideal als Aperitif zu kleinen Vorspeisen, oder auch solo zu genießen an heißen Sommertagen

**Verschluss:** Drehverschluss

**Weingut Drexler-Leeb**

Hochstraße 65, 2380 Perchtoldsdorf

T: +43 664 326 85 12 | [www.drexler-leeb.at](http://www.drexler-leeb.at) | [weinbau@drexler-leeb.at](mailto:weinbau@drexler-leeb.at)