

Frizzante Rosé 2015

Lage: Herzogberg

Böden: schwerer Lehmboden

Vinifikation: Saftabzug bei der Rotweinformaische, gekühlte Vergärung.

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure.

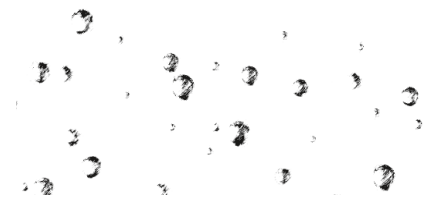
Erntedatum: Ende September

Erntegradation: 17,5 ° KMW

Alkohol: 12 %vol

Säure: 7,1 g/l

Restzucker: 7 g/l



Rebsorte:

Blaufränkisch

Beschreibung:

Elegant traubig, fein strukturiert, idealer Aperitif

Trinkreife: 2016-17

Speisenbegleitung: ideal als Aperitif zu kleinen Vorspeisen

Verschluss: Drehverschluss

Weingut Drexler-Leeb

Hochstraße 65, 2380 Perchtoldsdorf

T: +43 664 326 85 12 | www.drexler-leeb.at | weinbau@drexler-leeb.at