

Frizzante Rosé 2018

Rebsorte: Blaufränkisch

Lage: Herzogberg

Böden: schwerer Lehmboden

Vinifikation: Saftabzug bei der Rotweinauflage, gekühlte Vergärung im Tank.

Erntedatum: Mitte September

Erntegradation: 17,5 ° KMW

Alkohol: 12,3 %vol

Säure: 5,5 g/l

Restzucker: 13 g/l

Trinkreife: 2019



Beschreibung:

Elegant traubig, fein strukturiert, erfrischender, eleganter Aperitif

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

Verschluss: Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung: österreichischer Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Produktion: aus zertifizierter nachhaltiger Landwirtschaft „nachhaltig Austria“ LFBIS 4533950