

## Frizzante rosé



Rebsorte(n):	Zweigelt
Qualität:	Schaumwein
Trinkreife:	2014-2018
Analysedaten:	Restzucker: 23 g/l
	Säure: ---
	Alkohol: 12,0 %vol
Potential:	2013-2016
Lage:	Riede Siebenmath, Sand- und Schwarzerdeboden.
Alter der Rebstöcke:	9 Jahre
Kellertechnik:	Lese Mitte September, Direktpressung, kontrollierte und gekühlte Vergärung im Edelstahltank bei 15-17 °C. Auf der Feinhefe bis Anfang Dezember, danach Lagerung im Edelstahltank. Abfüllung mit zugesetzter Kohlensäure im Februar.
Verschluss:	Champagnerkork
Weinbeschreibung:	Leuchtendes Hellrosa, in der Nase Noten von Erdbeeren und Himbeeren, aromatisch und frisch am Gaumen mit einem fruchtig-süßen Abgang.
Trinkempfehlungen:	gekühlt bei 10-12 °C
Speisenempfehlungen:	Als Aperitif besonders geeignet bietet dieser Frizzante einen Trinkgenuss zu jeder Gelegenheit.
Sonstiges:	Sektflöte