

ROSÉ FRIZZANTE – 2016



Name des Produkts:	Rosé Frizzante
Jahrgang:	2016
Rebsorten:	100% Blaufränkisch
Ertrag pro Hektar:	rund 5.000 Liter
Standort des Weingartens:	Neusiedlersee-Hügelland Burgenland
Alkoholgehalt:	12,2 Vol. %
Restzucker:	26 g/l
Säure:	5,7 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank
Verschluss:	Naturkork
Flaschengröße (Nettoinhalt):	750ml
Verkostungsnotizen:	Leuchtendes Zartrosa; Vollreife Trauben aus Cabernet und Merlot bringen die unverkennbare Fruchtkomponente aus Waldbeeren, Schwarzbeeren und Brombeeren ein. Das angenehme Säurespiel am Gaumen, gepaart mit frischer Frucht bereiten ein prickelndes Trinkvergnügen.
Serviertemperatur:	ca. 8 – 10 °C
Optimale Trinkreife:	2017 – 2022
Produktart:	Rosé Schaumwein, trocken
Haltbarkeitszeitraum:	bis 5 Jahre
Lagerung:	liegend, lichtgeschützt zwischen 10°C – 20°C
Ursprungsland:	Österreich
Auszeichnung für aktuelle bzw. vergangene Jahrgänge:	Gold Landesprämierung 2015 Gold Landesprämierung 2016

