



Frizzante

auf Basis unseres Gemischten Satz aus den Sorten Müller Thurgau, Frühroter Veltliner, Grüner Veltliner und Gelber Muskateller

Boden fruchtbarer Löss

Ertrag 8000 kg

Vinifizierung selektive Lese am frühen Morgen, kurze Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank, kurzer Ausbau auf Feinhefe, Zusatz von Kohlensäure bei der Abfüllung

Alkohol 12,0 %vol

Restzucker trocken

Charakteristik intensiv duftig, schmeichelnd und spritzig am Gaumen mit belebendem Abgang

Serviertemperatur 7-9°C

Trinkreife sofort bis 2 Jahre nach Abfüllung

Speiseempfehlung als Aperitif oder zu leichten Vorspeisen und sommerlichen Salaten, fügt sich auch wunderbar in Mixgetränken