



FRIZZANTE
Rosé

| | |
|------------------------------|--|
| <i>Sorten:</i> | Syrah & Blaufränkisch |
| <i>Herkunft & Boden:</i> | Blaufränkisch: Ried Oberläng in Neckenmarkt, Kalk Syrah: Ried Raga in Raiding, Lehmboden mit Kalkader |
| <i>Alter der Reben:</i> | Syrah: 20 Jahre Blaufränkisch: 35 Jahre |
| <i>Seehöhe:</i> | 200 - 300 Meter |
| <i>Ernte & Ertrag:</i> | Anfang September, 40 hl / ha |
| <i>Vinifikation:</i> | Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, Ganztraubenpressung und anschließende Gärung im Edelstahl. |
| <i>Alkohol:</i> | 12,0 %vol. |
| <i>Säure:</i> | 6,5 g/l. |
| <i>Gesamtzucker:</i> | 4 g/l. |
| <i>Trinkreife:</i> | 2021 - 2023+ |
| <i>Beschreibung:</i> | Attraktives Rubin-pink, zarte Nuancen nach Erdbeeren und Wacholder, leichte Minzanklänge, feine Perlage, würzig-blättrige Noten im Abgang. |
| <i>Speiseempfehlung:</i> | Burgenländische Salzstangerl, gebratene Salatherzen mit karamelisiertem Ziegenkäse |