

# ROSÉ FRIZZANTE

**SALZL**  
SEEWINKELHOF



## REBSORTEN

Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah



## AUSBAU

8 Wochen auf der Feinhefe,  
danach Kohlensäure zugesetzt



## TRINKTEMPERATUR

6 – 8 °C



## TRINKREIFE

2022 – 2025, bei optimaler Lagerung



## GLASEMPFEHLUNG

Schlankes Weißwein-Glas



## GESAMTALKOHOL

13 % vol.

## SÄURE

4,9 g/l

## RESTZUCKER

22 g/l

## QUALITÄTSSTUFE

Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, trocken

## BODEN

Paratschernosem aus lehmigem Sand mit hohem  
Kiesanteil, Sandboden, Schwarzerde aus lehmigem  
Schluff mit hohem Kiesanteil

## ERTRAG JE HEKTAR

50 hl

## VINIFIZIERUNG

kurze Maischestandzeit, danach Abpressen und  
alkoholische Gärung im Stahltank bei 15 °C

## ALLERGENE

Enthält Sulfite

## FLASCHENFÜLLUNG

November 2022

## BESCHREIBUNG

Leuchtend strahlendes Hellrosa; Angenehme  
Beerenfrucht in der Nase nach Wald- und Him-  
beeren, etwas Johannisbeere, Orangenzeste,  
Rosenblüten, feiner würziger Touch; Am Gau-  
men angenehm moussierend und mineralische  
Frische, wieder ein herrlicher Fruchtschmelz mit  
stützender Säure, Powidl, Kirsch, Beerenkonfit,  
etwas Schoko, attraktives Bukett, saftig, elegant;  
Ein frisch-fruchtiger Frizzante, optimal für son-  
nige Tage, ideal und sehr beliebt als vielseitiger  
Speisenbegleiter und vor allem als Aperitiv  
immer die richtige Wahl!

WEINGUT SALZL SEEWINKELHOF

Zwischen den Reben 1 | A-7142 Illmitz | T. +43 2175 243 42 | F. 243 42 4 | weingut@salzl.at | www.salzl.at

