

ROSÉ FRIZZANTE

SALZL
SEEWINKELHOF



REBSORTEN

Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch



AUSBAU

8 Wochen auf der Feinhefe,
danach Kohlensäure zugesetzt



TRINKTEMPERATUR

6 – 8 °C



TRINKREIFE

2023 – 2026, bei optimaler Lagerung



GLASEMPFEHLUNG

Schlankes Weißwein-Glas



GESAMTALKOHOL

13,5 % vol.

SÄURE

5,1 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 2023

BESCHREIBUNG

Leuchtend strahlendes Hellrosa; Angenehme Beerenfrucht in der Nase nach Wald- und Himbeeren, etwas Johannisbeere, Orangenzeste, Rosenblüten, feiner würziger Touch; Am Gaumen 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 sonnige 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

