

# FRIZZANTE VOM MUSKAT OTTONEL

SCHAUMWEIN MIT  
ZUGESETZTER KOHLENSÄURE



Ein sehr fruchtiger Schaumwein.  
Die kräftigen Aromen nach Muskatnuss sind in der Nase und am Gaumen deutlich spürbar.  
Ein sehr verspieltes Zucker-Säure Verhältnis.  
Eine prickelnde Erfrischung für besondere Genießer.

**Alter der Rebstöcke:** 15 – 25 Jahre

**Boden:** Lössboden

**Ernte:** Mitte/Ende September

**Gärung:** Im Stahltank vergoren bei 16 – 18° C

**Alkohol:** 12,0% vol

**Restzucker:** 28g/l

**Säure:** 6,3‰

**Speisempfehlung:** passt perfekt in exotischer Küche; als Aperitif, prickelnder Start in den Tag als Sektfrühstück oder im Sommer auf der Terrasse

**Optimale Serviertemperatur:** 8 – 9°C



## WINZERHOF FAM. ROSENBERGER

3511 Palt-Göttweig, Lindengasse 23 | Tel.: +43(0)2732-71584 | Fax: 71584+4 | Mobil - Stefan: 0676-6052720  
Mobil - Karl: 0676-3446814 | Mobil - Elisabeth: 0676-6052711 | Mail: [wein@winzerhof-rosenberger.at](mailto:wein@winzerhof-rosenberger.at)

