

ROSE FRIZZANTE

SCHAUMWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE



Ein wunderbar prickelnder und sehr erfrischender Schaumwein. Die intensive Erdbeer-Frucht, sowohl in der Nase wie auch am Gaumen, macht Lust auf mehr. Erfrischendes Zucker-Säurespiel. Dieser Schaumwein hat immer Saison: Ob zum Candlelight Dinner oder als prickelnder Start in den Tag als Sektfrühstück, im Sommer auf der Terrasse und als Aperitif.

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: 22g/l

Säure: 6,4‰

Speisenempfehlung: Aperitif, herrlich zu Sorbets, oder zu roten Früchten (Erdbeeren), geräuchertem Lachs, Kaviar

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

