

FRIZZANTE WHITE SPARKLING

SCHAUMWEIN MIT
ZUGESETZTER KOHLENSÄURE



Ein sehr fruchtiger Schaumwein.

Besteht aus 3 Sorten: Grüner Veltliner, Müller Thurgau und Muskat Ottonell.

In der Nase feine Aromen nach Muskatnuss, am Gaumen etwas pfeffrig mit mineralischer Würze.

Ein prickelnder Genuss für alle Tage.

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: 18g/l

Säure: 6,0‰

Speisempfehlung: passt perfekt zu jedem Anlass: als Aperitif, prickelnder Start in den Tag als Sektführstück oder im Sommer auf der Terrasse

Optimale Serviertemperatur: 8 – 9°C

**Frizzante
White Sparkling**

Österreichischer Schaumwein
mit zugesetzter Kohlensäure
12% vol - trocken - enthält Sulfite
L 04/18 - Trinktemperatur 8-9°C
Erzeugerabfüllung Winzerhof Rosenberger
A-3511 Furth bei Göttweig, Lindengasse 23
T: 0273271 584
www.winzerhof-rosenberger.at 750ml

9 120051 1981088

WINZERHOF FAM. ROSENBERGER

3511 Furth bei 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

