artisan
wines

Frizzante Rosé 2022

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Österreich, trocken

Unser Weingarten in der Riede Römerstein ist rund 1000m lang. Aus dem mit jungen Zweigeltreben bestockten, schottrigen Teil haben wir einen Rosé vinifiziert. Der Donauschotter im Unterboden ist der Hauptgrund für die frisch-fruchtige Erdbeer- und Himbeeraromatik.

Ohne Maischestandzeit sofort schonend gepresst, temperaturgesteuert in Tanks vinifiziert mit kurzer Reifung auf der Feinhefe, kein Säureabbau. Kohlensäure wird im Frizzanteverfahren zugesetzt.

Speiseempfehlung: perfekt als Aperitif zu festlichen Anlässen, oder als erfrischendes Glas Sprudel zwischendurch, Tramezzini und Lachs Tarte.

Rebsorte:	100% Zweigelt
Alter der Reben:	27 Jahre
Boden:	Paratschernosem- und Tschernosem Böden
Ertrag:	selektive Handlese - 55 hl/ha
Alkohol:	12,5 % Vol.
Gesamtsäure:	5,3 g/l
Restzucker:	5 g/l
Trinkreife:	2022 - 2028
Trinktemperatur:	9 - 11°C
Verschlussart:	Drehverschluss
Staatl. Prüfnummer:	-

ARTISAN WINES - DI FRANZ SCHNEIDER
Erzherzog-Friedrichstraße 19, 7131 Halbturn, Österreich
franz@artisanwines.at, www.artisanwines.at
+43 (0)699 108 149 30