

WEBER

DEUTSCH SCHÜTZEN



Rosé Frizzante

Jahrgang: 2016

Vinifikation: Ausbau im Stahltank

Alter der Reben: 5 – 15 Jahre

Alc: 12,5% Vol

Lagerfähigkeit:* 3 - 5 Jahre

Trinkempfehlung: Sektflöte o. Rieslingglas

Trinktemperatur: 6 - 8 C°

Verschluss: Schraubverschluss

Weincharakter: fruchtig, würzig, spritzig

Die Farbe unseres Rosé Frizzante aus Blaufränkisch-Trauben hat dieses Jahr die typische Zwiebelschalenfarbe. Am Gaumen entfaltet sich ein fruchtiger Geschmack nach Honigmelone und Zitronenschalen. Auf der Zunge bleibt ein würziger Hauch von Melisse zurück. Er wird von einem feinen Säurespiel getragen und belebt durch seine Spritzigkeit. Eine angenehme Süße nach Blütenhonig rundet den vollen Geschmack ab.

Wir empfehlen unseren Frizzante nach einem gestressten Arbeitstag als perfekte Abkühlung zum Runterkommen, zum Einstimmen eines genussvollen Abends mit Freunden, oder zum Ausklingen als Begleiter zu einem erfrischenden Dessert.

Weinbau Weber

Winzerstraße 23, 7474 Deutsch-Schützen · Tel/Fax.: +43 3365/2343, Mobil: +43 664/2758439

e-mail: mail@weinweber.at, www.weinweber.at