

# WEBER

DEUTSCH SCHÜTZEN



## ROSÉ FRIZZANTE Isamar

---

Jahrgang: 2020

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: komplexes Fruchtspiel · spritzig · blumig

---

Im Glas: Unser Rosé Frizzante aus Blaufränkisch Trauben hat je nach Lichteinwirkung wunderschöne Himbeerreflexe oder zeigt sich Zwiebelschalenfarben

In der Nase: blumig, frisch

Am Gaumen: Er zeigt eine Komplexität an unterschiedlichen Geschmackseindrücken · frisch, fruchtig nach Topaz-Apfel & sauren Apfelringen · Im Abgang zeigt sich dann ein klarer Kirschgeschmack · Mit einer Spritzigkeit und einem Hauch von Süße wird das Gesamtbild abgerundet

Zum Genießen: Spannungsvoll und lebendig passt er zu vielen Gelegenheiten – zum Einstimmen auf einen gemütlichen, feierlichen Abend oder zum Abrunden eines gelungenen Menüs.

Weinbau WEBER

Winzerstraße 23, 7474 Deutsch-Schützen · Tel.: +43 3365 / 2343 · Mobil: +43 664 / 787 42 19

e-mail: [mail@weinweber.at](mailto:mail@weinweber.at) · [www.weinweber.at](http://www.weinweber.at)