



Weingut Familie Auer

TATTENDORF · THERMENREGION
ÖSTERREICH

Blütenmuskateller Frizzante – BIO

Qualitätsstufe

Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure

Verschluss

Schrauber

Ausbau und Lagerung

Blütenmuskateller ist eine von den neuen PIWI-Sorten, mit denen wir uns seit einigen Jahren beschäftigen und ein immer größeres Thema wird im klassischen Weißweinsegment.

Was bedeutet PIWI-Rebsorte?

Durch Einkreuzung von resistenten Sorten entsteht eine pilzwiderstandsfähige Rebsorte. Demnach eine Rebsorte die gegen Krankheiten, Winterfrost und Schädlinge widerstandsfähiger ist und daher im biologischem Weinbau natürlich von Vorteil ist.

Die Trauben werden sehr früh geerntet, um die wunderschöne Aromatik, Säure und Leichtigkeit zu bekommen bzw. zu erhalten. Sehr schonend werden die Trauben kühl weiterverarbeitet und der daraus gewonnene Most bei kühleren Temperaturen im Edelstahltank vergoren, damit wir diese typische Holunderblüten und Muskataromatik erhalten. Nach der Gärung wird der Wein filtriert und als fruchtiger, mit etwas mehr Restzucker Blütenmuskateller Frizzante gefüllt. Die Besonderheit bei unseren Frizzante ist der erhöhte Kohlensäuredruck. Wir füllen unseren Frizzante absichtlich mit mehr Druck. Der Vorteil ist, gerade für die Gastronomie, dass der Frizzante auch noch am nächsten Tag offen sein, noch genug Kohlensäure besitzt und so den gewünschten Trinkspaß garantiert.



Weinwerte

- Alkohol: 12,0 %Vol
- Säure: 6,5 g/l
- Restzucker: 28,3 g/l

Weinbeschreibung

Lebendige, sehr fruchtige und blütenartige Nase, zartsüße Weintraubenfrucht, schäumt cremig, macht einfach Spaß.

Trinktemperatur

8 - 10 °C

Speisen

Aperitif, kalte Vorspeisen

VK – Einheit: 0,75lt Flasche

VPE – Karton: 6 x 0,75lt Flasche

EAN – Code Flasche 912001108 031 8

EAN – Code Karton: 912001108 631 0

