

SÄMLING 88 FRIZZANTE 2019 BIO

weiss, Österreich, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure



Sämling 88, (Scheurebe)

Riede: Oberzick

Alter der Reben: 10, 12 und 30 Jahre

Ertrag: 1,3kg/Stock

Schraubverschluss

Jugendliches Farbbild, Gelb mit Grünreflexen, feine Perlage; plakativ, sehr schöne Fruchtvielfalt Aromafülle, traubig- weinig, auch floral (Hollerblüten), etwas exotisch, lässt schon im Duft Muskat oder Sauvignon vermuten; am Gaumen animierend, perfekte „Frizzante-Bowle“, viel Frucht, viel Aromatik, die traubig-weinige Finesse zieht sich durch, freundlicher Anteil an Restzucker und viel Pikanz, ein gelungenes Produkt nicht nur für heiße Sommertage und als Aperitif.

geerntet im September 2019 mit 16,5° KMW, 11,5% Alk., 6,8‰ Säure, 15g/l Zucker

Serviertemperatur: 8° Passend zu Asiagerichte, Kalb, Geflügel

CO2 Schutz, Kühlung der Trauben, teilw. Ganztraubenpressung, teilw. Rebeln und Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahltank.

Weingut Familie
Anita u. Richard GOLDENITS
office@goldenits.com

Obere Hauptstraße 9
A - 7162 TADTEN
Tel. & Fax: 0043(0)2176/3638

www.goldenits.com