



**Weingut Familie Auer**  
TATTENDORF · THERMENREGION  
ÖSTERREICH

## Rose Frizzante – BIO

### Qualitätsstufe

Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure

### Verschluss

Schrauber

### Ausbau und Lagerung

Für diesen Rose-Frizzante verwenden wir Zweigelt – und Cabernet Sauvignon Trauben aus den Tattendorfer Rieden. Hierfür werden die blauen Trauben schonend verarbeitet und nach kurzer Maischestandzeit abgepresst. Dadurch erhalten wir diese wunderschöne Farbe. Der Most gärt dann bei kühlen Temperaturen im Edelstahltank um so die Fruchtigkeit zu bekommen. Nach der Gärung wird der Wein filtriert und als fruchtiger, trockener und trinkfreudiger Rose-Frizzante gefüllt. Die Besonderheit bei unseren Frizzante ist der erhöhte Kohlensäuredruck. Wir füllen unseren Frizzante absichtlich mit mehr Druck, wodurch wir auch die Sektsteuer zahlen müssen. Der Vorteil ist, gerade für die Gastronomie, dass der Frizzante auch noch am nächsten Tag offen sein, noch genug Kohlensäure besitzt.

- 90% Zweigelt
- 10% Cabernet Sauvignon

### Weinwerte

- Alkohol: 12,0 %Vol
- Säure: 5,0 g/l
- Restzucker: 18 g/l

### Weinbeschreibung

Schönes Altrosa, feinherber, dabei zart fruchtiger Duft, leicht süßliche Noten von hellen roten Beeren, dezente Säure, sehr animierend.

### Trinktemperatur

8 - 10 °C

### Speisen

Aperitif, kalte Vorspeisen

**VK – Einheit:** 0,75lt Flasche

**VPE – Karton:** 6 x 0,75lt Flasche

**EAN – Code Flasche** 912001108 030 1

**EAN – Code Karton:** 912001108 630 3

