

ROSÉ FRIZZATE

Seit der Entdeckung der Schaumwein-Erzeugung durch französische Mönche im 16. Jahrhundert, lebt die Tradition der Herstellung hochwertiger Sekte in Stiften und Klöstern bis heute.

Zu Sorte und Herkunft dieses Sekts:

Der neue Rosé Frizzante stammt aus 100% Zweigelt-Trauben, die zum idealen Zeitpunkt gelesen wurden um daraus einen leichten und fruchtbetonten Rosé zu keltern. Der Rosé Frizzante ist feinfruchtig mit einem Bouquet von Himbeeren, Waldbeeren und Weichsel mit einem angenehm leichten Mousseux. Damit ist die Frühlingssaison eröffnet!

Weingut Stift Klosterneuburg:

Seit seiner Gründung im Jahr 1114 betreibt das Stift Klosterneuburg Weinbau und ist damit das älteste Weingut Österreichs. Mit einer Rebfläche von 108 Hektar zählt es zu den größten und renommiertesten Weingütern Österreichs. Die Weingärten befinden sich in ausgewählten Lagen von Klosterneuburg, Wien, Gumpoldskirchen und Tattendorf.

Seit dem Jahr 2009 ist es das erste klimaneutrale Weingut Österreichs.



LINIE
In der klaren Flasche kommt die zarte Weinfarbe des Rosé FRIZZANTE perfekt zur Geltung, seine (Sommer)-Größe zeigt sich am Gaumen. Mit seiner prickelnden Leichtigkeit und seiner fruchtigen Eleganz ist unser Rosé FRIZZANTE ein idealer Aperitif, Begleiter leichter Essen oder auch solo auf der Terrasse genossen ein Glanzlicht des Sommers.

TERROIR
Herkunft: Das Traubenmaterial stammt von langjährigen Vertragswinzern aus Niederösterreich.

WEIN-DATEN
Alkoholgehalt: 11,5% vol.
Restzucker: 11,3 g/l
Säure: 7,6 g/l
Serviertemperatur: 6–8 °C

VINIFIZIERUNG
Ausbau: Stahltank