

# Gemischter FRIZZ

## Jahrgang 2019



- Rebsorte:** Gemischter Satz Weiß plus Shiraz
- Herkunft:** Lutzmannsburg, Mittelburgenland
- Alter der Rebstöcke:** 17 bis 113 Jahre
- Boden:** fruchtbare, sandige Lehm Böden
- Riede:** Heisser Gebirge, Haider, Alter Haider; Möltschen
- Analysedaten:** Alkohol: 11,5 % vol.  
Restzucker: 30,0 g/l, süß  
Säure: 6,5 g/l
- Kellertechnik:** Die weißen Trauben wurden Ende September geerntet und sofort gepresst. Die Shiraz-Trauben wurden Mitte Oktober geerntet und nach 3 Stunden Maischestandzeit gepresst. Die Gärung abgestoppt und nach 6-monatiger Lagerung im Edelstahltank mit Kohlensäure versetzt abgefüllt.
- Weinbeschreibung:** Hellrosa Farbe; eine spürbare aber nicht überladene Süße, ein feines Prickeln und eine animierende Säure widerspiegeln den Sommer am Gaumen.
- Trinkempfehlung:** Serviertemperatur: 8-10 °C; Trinkreife: 2020 - 2022
- Speiseempfehlung:** Als Aperitif und zu süßen Nachspeisen

### Der Gemischte FRIZZ:

Bringt Trinkspaß und Lebensfreude ins Glas.  
Entstanden durch Verflüssigung und Vergärung von hauptsächlich weißen und einigen roten Weintrauben – also Gemischter Satz – aufgepeppt mit einer Prise Kohlensäure – also Frizzante -, um ein herrlich fruchtiges Prickeln am Gaumen zu bereiten und mit Genuss die Kehle runter zu rinnen!

GEMISCHTER Satz und FRIZZante ergibt Gemischter FRIZZ.