

# Gemischter FRIZZ



**Rebsorte:** Gemischter Satz Weiß plus Blaufränkisch & Shiraz

**Herkunft:** Lutzmannsburg, Mittelburgenland

**Alter der Rebstöcke:** 19 bis 116 Jahre

**Boden:** fruchtbare, sandige Lehm Böden

**Riede:** Heisser Gebirge, Haider, Möltchen, Maißner

**Analysedaten:** Alkohol: 12,0 % vol.  
Restzucker: 15,0 g/l, lieblich  
Säure: 6,5 g/l

**Kellertechnik:** Die weißen Trauben wurden Ende September geerntet und sofort gepresst. Die Shiraz- und Blaufränkisch 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: 2022 - 2024

**Speiseempfehlung:** Als Aperitif und zu süßen Nachspeisen

## Der Gemischte FRIZZ:

Bringt Trinkspaß und Lebensfreude ins Glas.  
Entstanden durch Verflüssigung und Vergärung von weißen und 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.