



# FRIZZANTE Muskat Ottonel



<b>Name:</b>	Frizzante
<b>Rebsorten:</b>	Muskat Ottonel
<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>Ausbau:</b>	halbtrocken
<b>Bio-Zertifiziert:</b>	ja
<b>Weintyp:</b>	Österreichischer Bio-Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
<b>Herkunft:</b>	Burgenland
<b>Analysedaten:</b>	Alkohol - 11,5%vol. Restzucker - 48g/l Säure - 5,4g/l
<b>Potenzial:</b>	2023 - 2026
<b>Kostnotizen:</b>	Ein zartes Goldgelb zeichnet diesen Wein aus. In der Nase ein intensives Muskataroma. Am Gaumen spritzig und fruchtbetont. Das ausgeglichene Zucker-Säureverhältnis macht diesen Frizzante sehr harmonisch. Im Abgang wirkt er jugendlich, verspielt und extrem lang anhaltend.
<b>Serviervorschlag:</b>	Perfekt zu Sorbet und als Aperitif.
<b>Serviertemperatur:</b>	6 - 9°C
<b>Inhalt:</b>	750ml