



FRIZZANTE Muskat Ottonel



Name:	Frizzante
Rebsorten:	Muskat Ottonel
Jahrgang:	2023
Ausbau:	halbtrocken
Bio-Zertifiziert:	ja
Weintyp:	Österreichischer Bio-Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
Herkunft:	Burgenland
Analysedaten:	Alkohol - 11,5%vol. Restzucker - 48g/l Säure - 5,4g/l
Potenzial:	2023 - 2026
Kostnotizen:	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.
Serviervorschlag:	Perfekt zu Sorbet und als Aperitif.
Serviertemperatur:	6 - 9°C
Inhalt:	750ml