



# frizzante

EXTRA SECO



EXTRA SECO



8-10° CELSIUS



4 JAHRE

## BESCHREIBUNG

Ganztraubenpressung aus der Pinot Noir und Zweigelt Traube. Der Frizzante Rosé besticht am Gaumen durch sein angenehmes Säurespiel, gepaart mit viel Frucht. Zarte Waldbeeren im Duft. Ein Obstkorb voller Beeren vollendet diesen Geschmack. Eleganter; frischer Frizzante, im Abgang delikater und fein. Mit seinem feinen Fruchtaroma und prickelnder Frische bereitet er ein unbeschwertes Trinkvergnügen.

**Rebsorten:** Pinot Noir und Zweigelt

## REGION / LAGE

Thermenregion, Riedencuvée aus mehreren Lagen

## ANALYSEWERTE

Säure	<b>6,5 g/l</b>
Alkohol	<b>12,0 Vol.-%</b>
Restzucker	<b>extra trocken, 14,0 g/l</b>

## SERVIERVORSCHLAG

Als Aperitif, zu Salaten, leichten Fischgerichten, mediterraner Küche oder einfach zum Genießen

**EAN 0,75l Flasche** 9120040387563  
**EAN 6er- Karton 0,75l** 9120040387570

# LA

WWW.AUMANN.AT

WEINGUT LEO AUMANN  
OBERWALTERSDORFERSTRASSE 105  
A-2512 TRIBUSWINKEL

