

Kristan Frizzante Rosé, trocken



12,0 % vol. Alk.

6,4 g/l Säure

22,0 g/l Restzucker

Der Name „Kristan“ entstammt dem Vulgo-Namen „Kristanhof“, auf dessen Flächen im Jahre 2001 die ersten Reben ausgepflanzt wurden. Das Synonym „Kristan“ bezeichnet immer einen Cuvée aus „Zweigelt“ und „Roesler“.

Weinbeschreibung:

Kräftiges Rosé mit schimmernden Farbreflexen. Dieser trockene, lebhafte und zart aromatische Frizzante zeichnet sich vor allem durch seine Trinkfreudigkeit aus. In der Nase spürt man deutlich die angenehmen Aromen, welche an Kirsch- und Brombeeren erinnern.

Abgefüllt in einer Sektflasche, verkorkt mit einem Sekt – Naturkork, so brauchen Sie auf das Ritual des "ÖFFNENS" nicht zu verzichten.

Empfehlung:

Dieser harmonische Schaumwein eignet sich vor allem als Aperitif für fast alle Speisen sowie als Dessertbegleiter.

Serviertemperatur:

8 - 12°C