

Kristan Frizzante Rosé (2018), trocken



12,0 % vol. Alk.

7,0 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:

Lachs- bis Rubinrotes Rosé mit schimmernden Farbreflexen. Diesen trockenen, lebhaften Frizzante muss man von der Stilistik mit einem gereiften Sekt vergleichen. Warum? Bei der Herstellung wurde ein Verfahren nach den französischen Önologen Eugène Chamat eingesetzt, welches ermöglicht, diesen Frizzante mit natürlicher Kohlensäure herzustellen.

Er verkörpert einen gereiften Schaumwein, welcher kräftig im Geschmack und gleichzeitig weich und abgerundet, ja schon fast cremig, am Gaumen wirkt. Man findet darin Noten von roten Früchten, Honig und durch die Reifung auf der Hefe den Eindruck von frisch gebackenem Brot. Der Abgang wirkt spürbar nach, und unterstreicht wie sich die Frucht im Finale zu einem zarten Schmelz vermählt.

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