

Kristan Frizzante Rosé (2019), trocken

„frisch und fruchtig“

12,0 % vol. Alk.

6,8 g/l Säure

24,0 g/l Restzucker

Méthode
Charmat

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 dem französischen Önologen Eugène Charmat eingesetzt, welches es ermöglicht, diesen Frizzante mit natürlicher Kohlensäure herzustellen.

Er verkörpert einen frisch fruchtigen, aber doch auch gereiften Schaumwein, welcher kräftig im Geschmack und gleichzeitig weich und abgerundet am Gaumen wirkt. 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 ausgezeichnet als Aperitif für besondere Anlässe wie Hochzeit, Geburt, Taufe, Geburtstag, Weihnachten, Silvester und Firmenfeiern und verleiht hierzulande jeder Veranstaltung ein besonderes regionales Kärntner Flair.

Als Aperitif für fast alle Speisen sowie als Dessertbegleiter zu Süßspeisen mit Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren als auch zum weißen Schokoladendessert.

Unser Tipp: Dieser rassige, fruchtige Frizzante verleiht jeder Grillparty den passenden Pfiff und jedem „Mädeltreff“ oder „Date“ ein besonderes Highlight.

Serviertemperatur: 8 - 12°C

