



Fiezzante

Damit gibt es immer was zu feiern

Manchmal reicht die Geschmacksvielfalt unserer „stillen“ Weine nicht aus. Dann darf es gerne etwas Prickelndes sein.

Zum Glück gibt es unseren „Fiezzante“, einen leichten unkomplizierten Perlwein mit verführerischem Aroma nach reifen Trauben.

Herkunft: Burgenland, verschiedene Rieden in Mörbisch am See

Rebsorten: Um ihm ein besonders intensives Aroma zu verleihen verwenden wir für den Fiezzante überwiegend Muskat Ottonel.

Bearbeitung: zertifiziert nach den Vorgaben von www.nachhaltigaustria.at

Weinbereitung: Selektive Handlese und kühle Gärung des klaren Mostes im Tank; kurze Reife, Zugabe von Kohlensäure und Abfüllung; Alkohol: 11,5%vol, Säure 5,1g/l, Restzucker: 15g/l

Der Wein: helles Grüngelb; frisch und aromatisch, Holunderblüten und reife Trauben in der Nase; am Gaumen ebenfalls sehr aromatisch, prickelnde Kohlensäure, dabei aber recht rund und charmant, angenehm leicht im Abgang