

Datenblatt

Name:	iris
Jahrgang:	2012
Sorten:	Blaufränkisch
Herkunft und Boden:	Eberau
Alter der Rebstöcke:	20 – 25 Jahre
Ernte:	Handlese mit Kleinstkisten am 22. September nach mehrfachem ausdünnen der Trauben
Gärung und Ausbau:	Temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei maximal 17° C
Füllung:	22. November 2012
Flaschenzahl:	1674
Alkohol:	13,0 % Vol.
Restzucker	11,0 g/l
Säure:	7,0 g/l
Charakteristik:	Der aus hochreifen Blaufränkisch Trauben erzeugte Rosé Frizzante besticht durch seine Fruchtigkeit und trinkanimierende Säure die durch einen Hauch von Restsüße unterstützt wird.
Serviertemperatur:	6-8°C
Trinkreife:	2012 – 2014
Speisenempfehlung:	Aperitif
Auszeichnungen:	wein.pur 03/2013 – gut (1 Glas) Falstaff Weinguide 2013 - 88 Punkte AWC Vienna 2013 - Siegel der Jury