

Datenblatt

Name:	iris
Jahrgang:	2013
Sorten:	Blaufränkisch
Herkunft und Boden:	Eberau
Alter der Rebstöcke:	20 – 25 Jahre
Ernte:	Handlese mit Kleinstkisten am 05. Oktober nach mehrfachem ausdünnen der Trauben
Gärung und Ausbau:	Temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei maximal 17° C
Füllung:	25. April 2014
Flaschenzahl:	1100
Alkohol:	13,0 % Vol.
Restzucker	10,0 g/l
Säure:	6,6 g/l
Charakteristik:	Der aus hochreifen Blaufränkisch Trauben direkt gepresste Rosé Frizzante besticht durch seine extreme Fruchtigkeit und trinkanimierende Säure die durch einen Hauch von Restsüße unterstützt wird.
Serviertemperatur:	6-8°C
Trinkreife:	2014 – 2016
Speisenempfehlung:	Aperitif
Auszeichnungen:	