

UHUDLER FRIZZANTE ROT

2023

VINIFIKATION

Gerebelt, 3 Tage Maischestandzeit, in pneumatischer Presse abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei 18°C.

DEGUSTATION

In einem dunklen Rosa präsentiert sich dieser Wein mit einer äußerst aromatischen Nase, die intensiv nach Waldbeeren duftet. Am Gaumen spiegelt sich das volle Erdbeeraroma wider, verleiht dem Geschmack eine süße Note. Die fruchtige Intensität bleibt am Gaumen präsent und hinterlässt einen anhaltenden Eindruck. Ein Wein, der mit seiner lebendigen Fruchtigkeit und süßen Nuancen ein Genuss für die Sinne ist.

Herkunft:	Burgenland
Rebsorte:	Concord
Kategorie:	Wein aus Österreich
Auszeichnungen:	Savoir Vivre 2022
Riede:	Verschiedene
Boden:	Lehm & Löss
Alkohol:	12,5 % vol.
Säure:	7,2 g/l
Restzucker:	27,0 g/l - halbtrocken
Potenzial:	2023 - 2026
Serviervorschlag:	Servieren bei 8 - 10°C
Enthält:	O - Sulfite
EAN Flasche:	91 8000 5000 203
EAN Karton:	391 8000 50000 000075

