

# Rosé Frizzante

Alkohol 11,5 vol. %  
Restzucker 22,0 g/l  
Säure: 5,9 g/l  
Trocken



## Steiermark

Für unseren Rosé Frizzante verwenden wir die Trauben vom blauen Zweigelt. Diese wachsen in den Weinbergen in Steinbach, in der Gemeinde Gamlitz. Das Alter der Rebstöcke liegt zwischen 5 und 15 Jahren.

## Ausbau

Handlese.  
100% im Stahltank vergoren.

## Kostnotiz

Unser Rosé Frizzante ist eine spritzige Kreation aus den Trauben des blauen Zweigelt mit fruchtigen Tönen von Waldbeere, Kirsche und Rosenblättern. Er ist animierend blumig und verspielt spritzig. Ein klarer floraler Charakter der von einer erfrischenden Säurestruktur getragen wird.

## Trink-/Speisenempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 4 – 7°C  
Der klassische Aperitif. Die ideale Erfrischung zu jeder Tages- und Nachtzeit.

Hannes SABATHI

WEINGUT HANNES SABATHI  
Kranachberg 51, 8462 Gamlitz — T +43 3453 2900, F -29

office@hannessabathi.at  
www.hannessabathi.at

