



Müller Thurgau frizzante



KLASSIFIZIERUNG
Delle Venezie IGT



PRODUKTIONSGBIET
Venetien



REBSORTE
100% Müller Thurgau



ALKOHOLGEHALT
10,5 Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE
750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die von handgelesenen Trauben werden schonend gepresst und anschließend besonders behutsam vinifiziert, um die sortentypische Duftfülle und Fruchtigkeit dieser Varietät intakt auf den Wein zu übertragen.

FARBE

Zartes Strohgelb; feines Perlage.

BOUQUET

Fein, elegant, ausgeprägte Aromenfülle.

GESCHMACK

Frisch, sauber, vollmundig, angenehme Ausgewogenheit.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 9-10 °C zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Dank seiner charakteristischen Fruchtigkeit idealer Wein zum Aperitif, Vorspeisen, Fischgerichten und Frittiertes.