

FRIZZ Brut Flaschengärung

Die Trauben für den Grundwein für Frizz liest Ralf Knobloch extra früh, wenn der Säuregrad stimmt. Er stellt eine feine Cuvée zusammen, die in Speyer fachmännisch versektet wird. Die konstant ausgezeichnete Qualität hat Frizz zu DEM klassischen deutschen Sekt im Biobereich werden lassen. Und diese Stellung hat er verdient. Frisch, fein und zurückhaltende Aromatik, dank langer Flaschengärung feines, mundschmeichelndes Mousseux, wirklich ein richtig guter Jahrgangssekt ...

Erzeuger:	
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Rebsorte:	Riesling, Müller-Thurgar, Silvaner
Jahrgang:	2016
Temperatur:	6-8°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut
Vegan:	ja
Passt zu:	Aperitif, zu Feiern
Artikel-Nr.	50000
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-007
Anbauverband	Ecovin
Schweflige Säure frei (mg/l)	51
Gesamtsäure (g/l)	6,8
Restzucker (g/l)	12,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	134
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12
Weinstil	ausgewogen

