

Seit



1891

Mantler

Rosé-Frizzante

Let's have fun



Feinperlender Wein im klaren Lachsrosa. Im Bukett feine Noten nach Himbeere und Weichsel, am Gaumen mit saftigem Körper nach Beeren. Im Abgang angenehme, prickelnde Säure. Idealer Einstieg für jede Garten- und Brunchparty.

Passt zu: leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten & Aperitif

Vinifizierung: Physiologisch reife, aromatische Sankt-Laurent-Trauben werden händisch geerntet, gerebelt und nach kurzer Maischestandzeit abgepresst. Mit Reinzuchthefer gekühlt vergoren und nach kurzem Feinhefekontakt schonend geklärt, mit Kohlensäure versetzt und in Sektflaschen gefüllt.

Beschreibung: Prickelnder Start für jede Garten- & Brunchparty. Perlen mit Anspruch und Charakter, zugleich verspielt und leichtfüßig. Schaumwein abseits des Gewöhnlichen.

Auszeichnung: Bei der diesjährigen Wein.pur – Verkostung in der Kategorie Schaumweine Jahrgang 2024 wurde die Sorte Rosé Frizzante mit „SEHR GUT“ bewertet. 3 von 4 Gläsern; 87 Punkte

| | | | |
|-----------------|---------------|---------------------------|---------------|
| Jahrgang | 2023 | Säure | 6,6 g/l |
| Sorte | Sankt Laurent | Restzucker | 20,0 g/l |
| Riede | Ganaus | Erntezeitpunkt | 27. September |
| Herkunft | Wagram | Erhältliche Größen | 0,75 l |
| Bodenart | 100 % Löss | Lagerfähigkeit | 2–3 Jahre |
| Alkohol | 12,0 %vol | Trinktemperatur | 8–10 °C |

Zur Nährwertdeklaration:

