



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.

Jahrgang	2025	Säure	6,6 g/l
Sorte	Sankt Laurent	Restzucker	20,0 g/l
Riede	Ganaus	Erntezeitpunkt	18. September 2025
Herkunft	Wagram	Erhältliche Größen	0,75 l
Bodenart	100 % Löss	Lagerfähigkeit	2–3 Jahre
Alkohol	11,5 %vol	Trinktemperatur	8–10 °C

