

Datenblatt

Name:	francisca
Jahrgang:	2013
Sorten:	Rosé Winzersekt - Zweigelt
Herkunft und Boden:	Deutsch Schützen auf tiefgründigem mineralische Lehmböden
Alter der Rebstöcke:	20 – 30 Jahre
Ernte:	Handlese mit Kleinstkisten Anfang September nach mehrfachem ausdünnen der Trauben
Gärung und Ausbau:	Temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei maximal 17° C Nach traditioneller Methode in der Flasche vergoren und mindestens drei Jahre auf der Feinhefe gelagert.
Füllung:	24.02.2014
Flaschenzahl:	1500
Alkohol:	14,0 % Vol.
Restzucker	6,0g/l
Säure:	6,3 g/l
Charakteristik:	Der Winzersekt besticht durch seine feine und sehr lang anhaltende Perlage, ein fruchtiges, beeriges mit Anflügen von dunkler Kirsche geprägtes Aroma ergänzt durch zarte, dezente Brioche- und Toastnoten und einem sehr langem Abgang.
Serviertemperatur:	6-8°C
Trinkreife:	2016 – 2020
GTIN:	9120065510298
Speisenempfehlung:	Aperitif und immer zwischendurch
Auszeichnungen:	