

PERLENSPIEL

Vinifizierung	Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren eigenen Weingärten in den besten Lagen von Fels am Wagram. Chardonnay und Grüner Veltliner werden separat geerntet und gepresst. Nach dem Absetzen der Trubstoffe wird der blanke Saft in den Gärbehälter gepumpt und mit dem Zusatz von Hefenährstoffen und Hefe zur Vergärung gebracht. Chardonnay und Grüner Veltliner werden separat imahltank vergoren und nach der Reifung anschließend zu einer Cuvée zusammengeführt. Für den Frizzante Perlenspiel wird die Cuvée mit Restsüße versetzt und im Drucktank mit 2,5 Bar Kohlensäure versetzt. Die angenehme Kohlensäure sorgt für frisches und freches Prickeln am Gaumen.
Ausbau	Stahltank
Kategorie	Perlwein
Analytische Werte	Alc: 12,0 % / RZ: 15,0 g / SRE: 6,0 ‰
Herkunft	Österreich – Niederösterreich – Wagram
Herkunftsbeschreibung	„Wagram“ bezeichnet eine mächtige Geländestufe in Niederösterreich, die sich am linken Donauufer flussabwärts auf 30 km Länge erstreckt. Die tiefgründigen Lössböden sind reich an Nährstoffen. Warme Sonnentage stehen im Wechselspiel mit kühlen Nächten. Dieses Terroir verleiht den Wagramer Weinen eine ganz eigenständige Charakteristik.
Rebsorte(n)	Cuvée Chardonnay x Grüner Veltliner
Bodenart	Tiefgründiger Lössboden
Seehöhe	210-330 hm
Trinktemperatur	8-10 °C
Reifepotential	2 Jahre
Kostnotiz	Zartes Gelb mit feinem Perlenspiel im Glas. In der Nase elegante Aromen nach Birne und Weingartenpfirsich. Am Gaumen feine Würze mit erfrischenden Zitrusnoten. Lebendig und gleichzeitig perfekt balanciert.
Speiseempfehlung	Lassen Sie sich verzaubern und genießen Sie diesen erfrischenden Frizzante mit Freunden als Aperitif oder Digestif.
Gebinde	0,75 l

