

Weingut Langmann Schilcher Frizzante Blauer Wildbacher

Dieser Rosé besticht mit feiner Frucht, zarter Farbe und einem modernen Stil.

Vinifikation

Der Schilcher Frizzante vom Weingut Langmann wird aus der autochthonen steirischen Rebsorte Blauer Wildbacher hergestellt. Die Trauben werden sorgsam von Hand gelesen und temperaturkontrolliert im Edelstahltank vergoren. Der Grundwein wird schonend verarbeitet, bevor die prickelnde Kohlensäure hinzukommt, wodurch der Frizzante seine feine Mousseux erhält und besonders frisch und lebendig wirkt.

Verkostungsnotizen

Im Glas ein brillanter Lachsrosa. In der Nase präsentieren sich Aromen von Walderdbeeren, roter Erdbeeren und ein Hauch von Himbeeren. Am Gaumen überzeugt er mit lebhafter Frische, animierender Säure, feiner Perlage und belebenden Fruchtaromen. Seinem typisch steirischen Charakter bleibt er treu: spritzig, leicht, elegant und mit einer pikanten Würze im Abgang.

Speisenbegleitung

Ideal als Aperitif, begleitet der Schilcher Frizzante hervorragend feine Vorspeisen wie Räucherforelle, Ziegenfrischkäse, Antipasti oder Salate. Auch zu leichten Gerichten der mediterranen Küche, Tapas und Seafood harmoniert seine Frische und Säure perfekt.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

| | |
|-----------------|----|
| Enthält Sulfite | Ja |
|-----------------|----|

Sonstige Angaben

| | |
|-----------------|----------------------------|
| Verschlusstyp | Schraubverschluss |
| Passt zu | Apéritif, leichte Gerichte |
| Herkunft | Österreich |
| Rebsorte | Blauer Wildbacher |
| Region | Schilcherland |
| Enthält Alkohol | Ja |

Zutaten

Weintrauben, Versanddosage, Fülldosage, **SULFITE**.

Inverkehrbringer

Weingut Langmann Lex
Langeegg 23 8511 St. Stefan ob Stainz Österreich

Example Company