



IBY[®]
organic

HORITSCHON  BURGENLAND

... wir lieben Blaufränkisch!

Frizzante

Wein:	Frizzante
Grundwein:	Rosé 2022
Region:	Österreich
Ort:	Horitschon
Sorte:	Blaufränkisch
Lage:	Dürrau
Alter der Reben:	20-30 Jahre
Bodentyp:	Pseudogley/Braunerde
Seehöhe:	230-270m
Lesezeitpunkt:	Ende September
Ertrag/Stock:	7-9 Trauben
Vinifizierung und Ausbau:	kurze Maischestand 2-6 Stunden, gekühlte Gärung ca. 7 Tage bei 15° C. Lagerung auf der Fein Hefe bis Anfang Dezember
Trinkreife:	2022-2025, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	6-8 °C
Speisempfehlung:	Genießen sie diesen Wein als Aperitif und zu Desserts und Süßspeisen
Analytische Werte:	Alkohol: 12,5 % vol Restzucker: 18 g/l Säure: 7,1 g/l Zuckerfreier Extrakt: 19,6 g/l
Füllung:	Februar 2023



Weinbeschreibung:

Leuchtendes zartes Rosa mit strahlender Brillanz. Feine, beständige Mousseux. In der Nase ausgeprägter Duft von frischen roten Beeren. Leichtigkeit im Geschmack mit frischen Erdbeeren und zarten Anklängen von Herzkirschen. Eleganter, frischer Frizzante mit runder Frucht am Gaumen und einem unglaublich finessenreichen Finish - ein einzigartiger Speisenbegleiter.

**Genussvolle Momente mit diesem einzigartigen Wein wünscht Familie Iby
Ihre BioWinzer Anton Markus & Eva Maria Iby**



IBY Rotweingut GmbH

A-7312 Horitschon, Am Blaufränkischweg 3
+43 261042292 +43 2610 20288+43 664 920 1478
ATU 61687669, weingut@iby.at
www.iby.at

