

---

<b>Rebsorte:</b>	Gelber Muskateller
<b>Weinbaugebiet:</b>	Österreich
<b>Qualitätsstufe:</b>	Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Stahltank und dann im Imprägnierverfahren mit CO2
<b>Farbe:</b>	Blasses Strohgelb mit grünlichen Reflexen
<b>Duft:</b>	Florale Wucht - Holunderblüte, ein Hauch Rosenblätter und Pink-
<b>Gaumen:</b>	Trocken, mit gut eingebundener Säure, verpackt in einem Holunderblütensirup mit Grapefruit und einem Hauch Quitte - macht Lust auf Meer.
<b>Genusstipp:</b>	perfekter Aperitif, zu Erdbeeren, Desserts wie Panna Cotta oder Crème Brulée, Solo auf der Terrasse
<b>Trinktemperatur:</b>	6-8°C
<b>Lagerpotential:</b>	bis 3 Jahre
<b>Alkohol:</b>	11,5%
<b>Verschluss:</b>	Schraubverschluss
<b>EAN Flasche:</b>	9120039456928
<b>EAN Karton:</b>	9120039456935

