

MÜLLER

Klöch



Frizzante Rosé STEIERMARK

| | |
|--------------------------|--|
| JAHRGANG | 2025 |
| QUALITÄTSSTUFE | Schaumwein |
| WEINBAUGEBIET | Steiermark |
| SORTEN | 70% Zweigelt & 30% Schilcher |
| AUSBAU | Edelstahltank |
| BODENART | Rötlicher Lehm, Tuffstein und Basalt |
| FARBE | Helles Lachsrosa |
| DUFT | Rote Beeren, reife Himbeeren, Hagebutte |
| GAUMEN | fruchtintensiv, zart prickelnd, erfrischend im Abgang |
| SPEISENEMPFEHLUNG | Passt als Aperitif, zu Antipasti, Parma- und Vulkanoschinken, sowie zu mediterraner Küche. |
| TRINKTEMPERATUR | 6 – 8°C |
| LAGERPOTENTIAL | 1 – 3 Jahre |
| ALKOHOL | 11.5% Vol. |
| RESTZUCKER | trocken, 17.5g pro Liter |
| SÄUREGEHALT | 6.6g pro Liter |
| VERSCHLUSSART | Schraubverschluss |
| ZUTATEN | Trauben, Konzentrierter Traubenmost; Stabilisatoren: Metaweinsäure (E 353); Antioxidantien: Kaliummetabisulfit (E 224); Unter Schutzatmosphäre abgefüllt |
| NÄHRWERTANGABEN | je 100 ml |
| BRENNWERT | 310kJ 74kcal |
| KOHLENHYDRATE | 2.6g |
| DAVON ZUCKER | 1.8g |