



DOMÄNE WACHAU

FRESCO FRIZZANTE WACHAU



Herkunft und Terroir

Ausgesuchte Trauben von Wachauer Weingärten werden für diesen Frizzante selektioniert. Auf unterschiedlichen Terrassen-Lagen in der Wachau, aber auch aus Flächen in der Ebene wachsen Trauben für diesen Wein. Ziel ist es, einen typischen Wachauer Stil, geprägt durch das besondere Klima und Urgesteins-Boden, zu repräsentieren.

Rebsorte

Fresco ist eine Cuvée aus rund 60% Rivaner, 30% Riesling und einem kleinen Anteil Grüner Veltliner und Muskateller. Rivaner steht für die frische grasige Frucht und Leichtigkeit des Weines, Riesling bringt Eleganz, Säure und Aromatik und Grüner Veltliner bzw. Muskateller geben dem Weine seine besondere Note.

Qualitätskategorie

Fresco Frizzante ist ein Perlwein aus Trauben ausschließlich aus der Wachau. Die Trauben wurden im Steinfeder Bereich geerntet.

Vinifizierung

Nach dem schonenden Pressen und der kühlen Vergärung wurden die fertigen Weine verschnitten und im Drucktank (Charmat-Methode) ein zweites Mal vergoren. Dem Grundwein wurden Zucker und Hefe zugesetzt und da bei der zweiten Gärung das CO₂ nicht entweichen konnte, erreicht man so einen lebendig-frischen Perlwein mit angenehmer Perlage. Die Dosage wurde vor dem Füllen auf einen harmonischen Geschmackstil eingestellt.

Weinbeschreibung

Im Glas zeigt sich Fresco Frizzante mit einem hellem Strohgelb und feiner Perlage. Das Mousseux hält dezent und kompakt. In der Nase zeigen sich Aromen nach Stachelbeere, Minze und etwas Akazienblüten, im Hintergrund zarte Marillennoten. Am Gaumen präsentiert sich Fresco mit schlankem aber elegantem Körper, die Säure und das CO₂ machen den Wein äußerst lebendig. Die gut eingebundene Dosage schmeichelt dem Gaumen.

Konsum

Unbedingt gut gekühlt genießen bei ca. 8°C – also frisch aus dem Kühlschrank. Fresco eignet sich ideal als Aperitif, ist ein perfekter Party-Wein und passt auch zu leichten Vorspeisen und kalten Gerichten hervorragend.

Alkohol: 11,0 % | **Säure:** 7,0 ‰ | **Dosage:** 14,0 g/l
Ab-Hof-Preis (inkl. MwSt) für Endverbraucher: € 6,50

