



semmler

Der WEIN.BIO



La perla

NAME	La Perla Frizzante
REBSORTEN	Rivaner, Welschriesling, Muskateller
WEINAUSBAU	Handlese Anfang September 17 °KMW, 100 % Stahltankausbau Schraubverschluss
RIEDE	In Ebner
BODENTYP	Lehmboden
WEINTYP	Österreichischer Bio-Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure
ANBAUGEBIET	Niederösterreich, Weinviertel, Hohenruppersdorf
BARRIQUE-AUSBAU	Nein
TRINKREIFE	2020 – 2023
BESCHREIBUNG	Durch Ganztraubenpressung ausgewählter Rivaner- und Welschriesling- Trauben erschaffen wir ein mit Kohlensäure veredeltes Spitzenprodukt. Diese besondere Verarbeitung ergibt einen fruchtigen, nach Blüten duftenden, leichten und animierenden Frizzante mit Anspruch.
SERVIERVORSCHLAG	Apéritif
TRINKTEMPERATUR	8 – 10 °C, sofort trinkbar
FLASCHENGRÖSSE	0,75 L
ANALYSEWERTE	Alkoholgehalt: 11,5 Vol % Restzucker: trocken Säure: 5,6 g/L Enthält Sulfite

WEINGUT ERNST SEMMLER.BIO

Untere Hauptstraße 14, 2223 Hohenruppersdorf, Südliches Weinviertel

Verkauf Milchhausstraße 41

fon +43(0)2574/8943

mobil +43(0)676/733 15 85

e-mail info@weingut-semmler.at

web www.weingut-semmler.at