



IBY[®]

HORITSCHON  BURGENLAND

... wir lieben Blaufränkisch!

Frizzante Weiß

Wein:	Frizzante
Grundwein:	Weiß Blaufränkisch 2022
Region:	Österreich
Ort:	Horitschon
Sorte:	Blaufränkisch
Lage:	Dürrau
Alter der Reben:	20-30 Jahre
Bodentyp:	Pseudogley/Braunerde
Seehöhe:	230-270m
Lesezeitpunkt:	Anfang Oktober
Ertrag/Stock:	6-8 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
Speisenempfehlung:	Genießen sie diesen Wein als Aperitif und zu Desserts und Süßspeisen
Analytische Werte:	Alkohol: 12,5 % vol Restzucker: 18,0 g/l Säure: 6,9 g/l Trockenextrakt: 37,9 g/l
Füllung:	Februar 2023



Weinbeschreibung:

Ein leuchtendes strahlendes Grüngelb. Feine, beständige Mousseux. In der Nase ausgeprägter Duft von floraler Zitrusfrucht und Holunderblüten. Leichtigkeit im Geschmack, mit frischem grünen Apfel und zarten Anklängen von exotischen Früchten. Eleganter, frischer Frizzante mit erfrischender Frucht am Gaumen und einem unglaublich finessenreichen Finish - ein einzigartiger Wein der Extraklasse.

*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 +43 664 920 1478

ATU 61687669, weingut@iby.at

www.iby.at



horitschon.com

Das Terroirjuwel