

Frappato rosato MEZZOGIORNO IGT

Frappato ist eine typisch sizilianische Rebsorte, die oft in Rotweinen als Verschnittspartner für Nero d'Avola eingesetzt wird. Als Rosé angebaut ergibt sie einen feinen, hellen Wein, verführerisch duftend, erinnert an feine Erdbeerbonbons.

Erzeuger:	Riegelmarke
Anbaugebiet:	Sizilien
Rebsorte:	Frappato
Jahrgang:	2016
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Rosé
Land:	Italien
Qualität:	Landwein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Aperitif, Antipasti, einfach so
Artikel-Nr.	21010
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-001
Schweflige Säure frei (mg/l)	47
Gesamtsäure (g/l)	5,4
Restzucker (g/l)	0,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	118
Vorhandener Alkohol (Vol%)	11,7
Weinstil	leicht

