



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## PASSAPORTO DEL VINO

### Frizzante Bio & Vegan

Azienda vinicola: Sektkellerei Szigeti GmbH



#### DETAILS

Tipo di vino:	<b>Frizzante</b>
Paese - Regione:	<b>Österreich - Burgenland - Neusiedlersee</b>
tipo di vitigno :	<b>Bouvier / Muskat Ottonel</b>
Sapore:	<b>Secco</b>
Bottiglie capacity:	<b>0.75 l</b>
Qualità (DO):	<b>Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure</b>
Alcol in vol. %:	<b>11,50 vol. %</b>
Zucchero residuo :	<b>13,00 g/l</b>
Acidità:	<b>6,30 g/l</b>
Maturazione:	<b>Acciaio inox</b>
Allergeni:	<b>contiene solfiti</b>
Temperatura a cui va bevuto il	<b>6 °C</b>

#### Premiazioni

**Silver ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2022 - autumn**

#### Weinbeschreibung

Dieser Frizzante wird im Imprägnier Verfahren (mit sanft zugesetzter Kohlensäure) hergestellt. Er überzeugt mit fruchtigen Aromen nach exotischen Früchten, blumigem Duft und eleganter Säure.

#### Abbinamenti

Salate, Kalte Vorspeisen,

#### Descrizione dell'azienda vinicola

Wenn es um edle Tropfen aus Österreich geht, ist der wohl internationalbekannteste Geheimtipp die Sektkellerei SZIGETI aus Gols im Burgenland. Hergestellt wird der Sekt ausschließlich nach der "Methode Traditionnelle", der klassischen Flaschengärung, wie man sie aus der Champagne kennt.