

## Groszecco

<b>Region</b>	Südburgenland
<b>Qualitätsstufe</b>	Perlwein aus Österreich
<b>Rebsorten</b>	verschiedene Uhudler Sorten
<b>Weingärten</b>	In allen Lagen und auch aus Hecken gewonnen.
<b>Boden</b>	Unsere Weinreben stehen auf schweren Lehmböden mit einem hohen Eisengehalt welche die typische Mineralität und Würzigkeit der südburgenländischen Weine hervorbringt.
<b>Ausbau</b>	Der Weine wurde nach dem Entfernen des Trubes temperaturgesteuert im Stahltank vergoren. Klassischer, reduktiver Ausbau um die Fruchtigkeit zu betonen.
<b>Charakter</b>	Ein zwiebelfarbener frischer, spritziger Perlwein. Eine Geschmacksexplosion auf dem Gaumen. Die Erdbeeren und Waldbeeren tanzen angestachelt durch die rassige Säure in Kombination mit der Kohlensäure im Mund
<b>Alkohol</b>	12,0 vol. %
<b>Restzucker</b>	1,5 g/l
<b>Säure</b>	7,5 g/l
<b>Allergene</b>	Enthält Sulfite
<b>Bestform</b>	2017-2018
<b>Speisenempfehlung</b>	Ideal als Aperitif. Helles Fleisch, sowie Fischgerichte aller Art.
<b>Serviertemperatur</b>	6-8° C.