

Bezeichnung:	FRIZZI MIZZI
Sorte:	Merlot(85%), Pinot Noir, Zweigelt
Jahrgang:	2012
Riede:	Birnzipf, Haigler, Holzweg, Kräften, Rosenberg..
Bodentyp:	Diverse kalkhaltige Böden
Alter der Rebstöcke:	Zwischen 9 und 48 Jahren
Ertrag:	Saftabzug und Direktpressung von Rotweinmaische nach 24 Stunden Kontaktzeit
Ernte:	Anfang September bis Mitte September 2012
Maischestandzeit:	rund 24 Stunden
Flaschenfüllung:	Mitte Februar 2012
Alkohol:	13,2 %vol.
Säure:	6,7 g/L
Restzucker:	6,2 g/L Trocken
Ausbau:	Gekühlt vergoren und bis zur Abfüllung, auf der Feinhefe gelagert, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure;
Beschreibung:	Pinke Farbe, erinnert im Duft an Erdbeeren und Himbeeren, leicht prickelnde Kohlensäure die großes Trinkvergnügen bereitet;
Speiseempfehlung:	Angeblich soll gegessen werden, was auf den Tisch kommt und beim Wein soll man nach eigenem Belieben wählen. Sollten die beiden Partner nicht zusammen passen, dann bitte Speise und Wein, getrennt voneinander genießen.
Gedanken der Winzerin zum Charakter des Weines:	Frizzi Mizzi: Kaltstellen, aufdrehen und zisch-frisch genießen; unkompliziert und schön!
Verschluss Sache:	Dieser Weine wurde mit einem Drehverschluß versehen. Die Vorteile dieser Verschlussart sind: gute Dichtungseigenschaften und keine vorzeitige verschlussbedingte Alterung, kein Korkgeschmack und problemlose Wiederverschließbarkeit.

