

Bezeichnung:	Frizzi Mizzi
Sorte:	Merlot, Pinot Noir, Zweigelt, Blaufränkisch
Jahrgang:	2013
Riede:	Birnzipf, Haigler, Holzweg, Kräften, Rosenberg..
Bodentyp:	Diverse kalkhaltige Böden
Alter der Rebstöcke:	Zwischen 12 und 52 Jahren
Ertrag:	Saftabzug und Direktpressung von Rotweinmaische nach 24 Stunden Kontaktzeit
Ernte:	Anfang September bis Mitte September 2013
Maischestandzeit:	rund 24 Stunden
Flaschenfüllung:	Dezember 2013
Alkohol:	13,2 %vol.
Säure:	6,6 g/L
Restzucker:	1,1 g/L Trocken
Ausbau:	Gekühlt vergoren und bis zur Abfüllung, auf der Feinhefe gelagert
Beschreibung:	erinnert im Duft an Erdbeeren und Himbeeren
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.

