

Bezeichnung / Name:	FRIZZI MIZZI
Sorte / variety:	Pinot Noir, Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot
Jahrgang /vintage:	2014
Riede / vineyards:	Birnzipf, Haigler, Holzweg, Kräften, Rosenberg..
Bodentyp /type of soil:	Diverse kalkhaltige Böden / div chalky soils
Alter der Rebstöcke / age:	Zwischen 13 und 53 Jahren / between 13 and 53 years
Ertrag / amount:	Saftabzug und Direktpressung von Rotweinmaishe nach 24 Stunden Kontaktzeit / must from redwinemaish, direct pressing after 24 hours
Ernte / harvest:	Anfang September bis Mitte September 2012
Maischestandzeit / skin contact	rund 24 Stunden /around 24 hours
Flaschenfüllung / bottling:	22. Oktober 2014
Alkohol / alcohol:	11,6 %vol.
Säure / acidity:	6,6 g/L
Restzucker / residual sugar:	4 g/L Trocken / dry
Ausbau / winemaking:	Gekühlt vergoren und bis zur Abfüllung, auf der Feinhefe gelagert, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure; cool fermented and stored on the natural yeast until bottling
Beschreibung, description:	Pinke Farbe, erinnert im Duft an Erdbeeren und Himbeeren, leicht prickelnde Kohlensäure die großes Trinkvergnügen bereitet; pink colour, reminds me on strawberries, fine bubbles and great pink drinkng-pleasure
Speiseempfehlung comparing food :	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 / eat what you want and drink what you like
Charakter des Weines: my thoughts	Frizzi Mizzi: Kaltstellen, aufdrehen und zisch-frisch genießen; unkompliziert und schön!
Verschluss Sache: closure	Dieser Weine wurde mit einem Drehverschluß versehen. Die Vorteile dieser Verschlussart sind: gute Dichtungseigenschaften und keine vorzeitige verschlussbedingte Alterung, kein Korkgeschmack und problemlose Wiederverschließbarkeit. / screw cap

