



MÜLLER

SEIT 1936

ROSÉ SPARKLING

Bringt sonnige Laune ins Glas! Unser Rosé Sparkling mit seinen zarten Bubbles und dem Duft nach frischen Walderdbeeren. Einfach ein perfekter Aperitif.

HERKUNFT UND TERROIR

Die Trauben stammen aus Weingärten rund um unser Weingut. Das Zusammenspiel von sonnigen Tagen und kühlen Nächten verleiht dem Wein seine lebendige Frische und feine Frucht. Die mineralischen Böden aus Schotter und verwittertem Gestein sowie der Einfluss der Donau prägen seinen klaren, animierenden Charakter.

VINIFIZIERUNG

Für diesen Schaumwein wurden die Trauben selektiv verlesen und zu einem fruchtbetonten Rosé-Grundwein gekeltert. Im Drucktank erfolgte die Imprägnierung, bevor der Wein unter Gegendruck in die Flasche gefüllt wurde. So entsteht ein frischer, aromatischer Sparkling mit lebendiger Perlage – perfekt für unbeschwerte Genussmomente.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Spritziger Schaumwein mit feinem Duft nach roten Beeren. Die leichte Perlage schmeichelt dem Gaumen, unterstützt von lebendiger Säure und saftiger Fruchtigkeit – ein erfrischender Schaumwein, der perfekt zu lauen Abenden und leichten Gerichten passt.

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Diesen Sparkling genießt man am besten gut gekühlt 6-8°C als Aperitif, er passt aber auch hervorragend zu leichten Vorspeisen, frischen Salaten oder unkomplizierten Sommergerichten.



Qualitätsstufe	Schaumwein
Herkunft	Niederösterreich
Rebsorte	Zweigelt
Alkohol	12,0 %vol
Restzucker	20,0 g/l - trocken
Säure	6,2 g/l
Reifepotential	2 Jahre
Trinktemperatur	6-8°C

