



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## WINE PASSPORT

### Frizzante Bio & Vegan Winery: Sektkellerei Szigeti GmbH



#### DETAILS

Type of wine:	<b>Perl-wine</b>
Country - region:	<b>Österreich - Burgenland - Neusiedlersee</b>
Variety of vine:	<b>Bouvier / Muskat Ottonel</b>
Taste:	<b>dry</b>
Bottle volume:	<b>0.75 l</b>
Quality:	<b>Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure</b>
Alcohol in vol. %:	<b>11,50 vol. %</b>
Residual sugar:	<b>13,00 g/l</b>
Acid:	<b>6,30 g/l</b>
Aged in:	<b>Stainless tank</b>
Allergenes:	<b>contains sulfites</b>
Drink at:	<b>6 °C</b>

#### Awards

**Silver ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2022 - autumn**

#### Weinbeschreibung

Dieser Frizzante wird im Imprägnier Verfahren (mit sanft zugesetzter Kohlensäure) hergestellt. Er überzeugt mit fruchtigen Aromen nach exotischen Früchten, blumigem Duft und eleganter Säure.

#### Food recommendation

Salate, Kalte Vorspeisen,

#### Winery description

Wenn es um edle Tropfen aus Österreich geht, ist der wohl internationalbekannteste Geheimtipp die Sektkellerei SZIGETI aus Gols im Burgenland. Hergestellt wird der Sekt ausschließlich nach der "Methode Traditionnelle", der klassischen Flaschengärung, wie man sie aus der Champagne kennt.