



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## PASAPORTE DEL VINO

**Frizzante Bio & Vegan**  
**Bodega: Sektkellerei Szigeti GmbH**



### DETAILS

Tipo de producto:	<b>Vino aguja</b>
País de origen - Región:	<b>Österreich - Burgenland - Neusiedlersee</b>
Varietades:	<b>Bouvier / Muskat Ottonel</b>
Sabor orientativo:	<b>dry</b>
Contenido de la botella:	<b>0.75 l</b>
Calidad:	<b>Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure</b>
Grado alcohólico (% vol.):	<b>11,50 vol.%</b>
Azúcar residual en g/l:	<b>13,00 g/l</b>
Acidez:	<b>6,30 g/l</b>
Elaboración:	<b>Acero inoxidable</b>
Alérgenos:	<b>contiene sulfitos</b>
Temperatura ideal de consumo:	<b>6 °C</b>

### Premios obtenidos

**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.

### Recomendado con el siguiente plato...

Salate, Kalte Vorspeisen,

### Descripción del viñedo

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.