

# Muscaris

Frizzante



## SCHAUMWEIN AUS ÖSTERREICH MIT ZUGESÄTZTER KOHLENSÄURE

Der Begriff „Schaumwein“ bezeichnet ein Produkt, das durch Gärung von Weintrauben, Traubenmost oder Wein entsteht und beim Öffnen des Behälters Kohlendioxid entweichen lässt.

Der Überdruck beträgt bei 20 °C mindestens 3 bar. Die Cuvée hat einen Alkoholgehalt von mindestens 8,5 % vol. Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure wird aus Wein ohne geschützte Ursprungsbezeichnung hergestellt und enthält Kohlendioxid, das ganz oder teilweise zugesetzt wurde.

---

<b>Beschreibung</b>	Holunderblüten und Minze-Aromatik, angenehmes Mousseux, feines Säurespiel und frisches Finish.
---------------------	--

---

<b>Boden</b>	Sand, Lehm
--------------	------------

---

<b>Lage</b>	Süden/Osten
-------------	-------------

---

<b>Ausbau</b>	Stahltank
---------------	-----------

---

### Analytische Werte

Zutaten & Nährwerte:  
Brennwert 331kj/ 76kcal in 100ml



---

<b>Lagerpotential</b>	1 - 2 Jahre
-----------------------	-------------

---

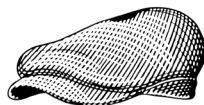
<b>Trinktemperatur</b>	5 - 7 °Celsius
------------------------	----------------

---

<b>Speisenempfehlung</b>	Aperitif
--------------------------	----------

---

*scharl*



Josef Scharl - Charakterweine  
Plesch 1  
8354 St. Anna am Aigen  
+43 03158 23 14  
josef@weinhof-scharl.at  
www.weinhof-scharl.at



**ERUPTION**  
WINZER