



6 Trauben, 1 Wein

FranzAnton

6 ausgewählte Traubensorten verleihen dem trocken ausgebauten Weißwein seinen unverwechselbaren Geschmack. Weißburgunder & Chardonnay stellen den Körper des Weines dar.

Der ausgereifte Geschmack der Muskatellertraube, der vollmundige Gewürztraminer und die pikanten Beerenaromen des Sauvignon Blanc verleihen FranzAnton seine exotische Besonderheit. Die leichte, spritzige Note gibt der klassische Grüne Veltliner. Dieser ergänzt am Gaumen eine leichte Rest Süße und gewisse Milde für einen jugendlichen Geschmack.

Herkunft:	FranzAnton Weinkellerei, Krems a.d. Donau, Österreich
Rebsorten:	Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Traminer, Chardonnay & Weißburgunder
Jahrgang:	2016
Lage:	Kremser Sandgrube
Boden:	Urgestein, Löss & Schiefer
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Ausbau:	Edelstahltank
Gärtemperatur:	17°C
Gärdauer:	9 Tage
Restzucker:	3 g
Säure:	6,5 pro mil.
Serviertemperatur:	9 – 11°C
Trinkempfehlung:	1 – 3 Jahre
Alkohol:	12 % vol
Speiseempfehlung:	Bestens geeignet als Aperitif, zu Salaten, Fisch, Muscheln & Meeresfrüchten.

www.franzanton.de