

Uhudler Frizzante

NV

Prickelndes Duftfeuerwerk nach Erdbeeren und Jasmin

Klassische Uhudlerfarbe, „gekochtes“ Granat und Karminrot, orange Reflexe, eher helleres Rosé-Zwiebelschalen-Design; intensive Uhudlernoten im Geruch, mit Walderdbeeren, Gummibärchen und Zuckerwatte, „kitschig“ und plakativ; am Gaumen mit dezenter Süße und prickelnder Säurepikanz gleichsam auf spannende Weise aufbereitet, im süßsauren Bereich (trotzdem trocken) wird hier charakteristisches Uhudler-Feeling über den gesamten Verlauf inszeniert, langer, intensiver, aromatischer Nachhall, sehr sortentypisch, gelungenes Experiment.

Verkostungsnotiz Walter Kutscher, Juni 2023

Herkunft:	Österreich
Rebsorte:	Uhudler
Klassifizierung:	Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
Alkohol:	12,0% vol.
Restzucker:	trocken
Anbau:	konventionell
Speiseempfehlung:	Individueller Aperitif, passt zu Frischkäse (am besten von der Ziege), aber auch zu exotischen Gerichten mit fruchtigen Anteilen.

