



Flein ist Traubensaft höchster Qualität. Die Trauben stammen aus Fleingärten, die explizit für die Produktion des Safts ausgewählt wurden. Pflege und Lese erfolgen in Handarbeit, bevor die Trauben sanft wie Champagner gepresst und der kalt gefüllte Saft durch eine schonende Technologie pasteurisiert wird. Dadurch entfaltet Flein ein sortentypisches Geschmackserlebnis, das mit Frische, Eleganz und lebendiger Säure überrascht.

**prickelnd · 0 % Alkohol · 100 % Handlese · biologisch ·  
feine Perlage · pur & gekühlt im großen Weinglas genießen**

**REBSORTEN** · Silvaner und Bacchus.

Silvaner ist eine elegante Weißweinsorte, die für Franken charakteristisch ist. Der aromatisch-duftige Bacchus ergänzt diesen Flein Fizz mit fruchtigen Noten.

**SPEISEN** · Herrlich als Aperitif oder zu sommerlichem Zucchini-Salat mit Feta, Antipasti, Gemüsequiche, Maultaschen, Frischkäseravioli, Zitronentarte, gebackenen Holunderblüten und Vanilleeis.

**SAFTBESCHREIBUNG** · Strahlendes Goldgelb im Glas. Betörende Nase nach Zitronenverbene, Holunder und weißen Lindenblüten. Frisch und lebendig am Gaumen mit saftiger Frucht nach Weingartenpfirsich. Macht Spaß ab dem ersten Schluck! Die feine Perlage der Bubbles macht ihn zum perfekten, spritzigen Begleiter jeder Party.

**SCHMIDT AM BODENSEE** · Die Stilistik des Weingut Schmidt am Bodensee zielt auf Feinheit und Präzision ab, es geht um Proportion, nicht um Wucht. Die Traubenqualität und die Lage sind dabei der Schlüssel zum Erfolg. Das generationenübergreifende Familienunternehmen steht für Qualität, Gastfreundlichkeit, Genuss und Lebensqualität.

**HERKUNFT DER TRAUBEN** ·

Sommerach in Franken

**KLIMA** · warm, kontinental mit Einflüssen des Mains

**SEEHÖHE** · 200 – 350 m, sanfte Weinberge

**BODEN** · tiefgründiger Muschelkalkboden

**WEITERE INFOS** · Trinktemperatur: 8 – 12° C, Trinkreife: 2024 – 2028, 25 bis 35 Jahre alte Reben, vegan, histaminarm, Einheiten: 0.75 l

**NÄHRWERTANGABEN JE 100 ML**

Energie 206 kJ / 49 kcal, Fett 0.01 g – davon gesättigte, Fettsäuren 0 g, Kohlenhydrate 11.7 g – davon Zucker 11.2 g, Eiweiß 0.01 g, Salz 0.01 g