

flein

Fizz Blanc 2025
von Kellerei Kurtatsch



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 schnelle Technologie pasteurisiert wird. Dadurch entfaltet Flein ein sortentypisches Geschmackserlebnis, das mit Frische, Eleganz und lebendiger Säure überrascht.

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

REBSORTEN · Cuvée aus den Sorten Solaris, Moscato Giallo und Sauvignon Blanc.

SPEISEN · Perfekt als Aperitif, zu Antipasti, Prosciutto und Crostini mit Räucherfisch, harmoniert wunderbar mit Ceviche und auch mit traditionellen Speisen wie Schlutzkrapfen. Oder einfach zum Genuss zwischendurch

SAFTBESCHREIBUNG · Kräuterig-frischer Auftakt in der Nase - mit diversen Bergkräutern und Salbei, mit Apfelblüten und Zitrusfrische. Am Gaumen zeigt sich die knackige Säure, eine feine Perlage und eine intensives Muskatspiel, begleitet von floraler Würze und frischen Zitrusaromen. Ausgesprochen traubig.

KELLEREI KURTATSCH · Terroir-verbundenheit, Nachhaltigkeit und familiäre Bodenständigkeit – dies sind die Werte, die das junge und dynamische Team im Süden Südtirols antreiben. Unter dem Anspruch höchster Qualität und in liebevoller Handarbeit entstehen so unverwechselbare Weine und Säfte, die die einzigartigen Lagen widerspiegeln.

HERKUNFT DER TRAUBEN · Südtirol

KLIMA · alpin-kontinentales Klima mit mediterranem Einfluss

SEEHÖHE · 500 – 1150 m, steile Weingärten

BODEN · Sand- und Kiesböden, reich an Dolomit

WEITERE INFOS · Trinktemperatur: 8 – 12° C, Trinkreife: 2025 – 2029, 10 bis 15 Jahre alte Reben, in Umstellung auf biologische Bewirtschaftung, vegan, histaminarm, Einheiten: 0.74 l

NÄHRWERTANGABEN JE 100 ML
Energie 202 kJ / 48 kcal, Fett 0.01 g – davon gesättigte, Fettsäuren 0 g, Kohlenhydrate 12.2 g – davon Zucker 11.7 g, Eiweiß 0.01 g, Salz 0.01 g