



Super Cattivo Ambrato

Productor: Super Cattivo

• Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

Tipo de vino: Fortificado
Región: Burgenland, Austria
Classy o Funky:
Grado alcohólico: 21%

Edad de las vides:
Producción anual:
Altitud:
Suelo:

VITICULTURA:

Weißburgunder & Neuburger 2022 de Burgenland, Austria, Blaufränkisch 2022 de Austria, Espíritu de maíz de Austria, Clementina de Calabria, Italia, Cedro de Sicilia, Italia, Hierbas del Mediterráneo

VINIFICACIÓN:

Frutas y hierbas cortadas a mano y maceradas en tanque de acero inoxidable con licores y aromáticos durante 20 días. Posteriormente, con vino durante otros 40 días.



NOTAS DE CATA:

Para el Ambrato, Hanzl y Mampi combinan clementinas, hierbas (secretas), flores de abedul, flores de tilo, flores de acacia y hojas de olivo con vino de Franz Weninger. Los aromas son complejos, frutales, vegetales y florales. En el paladar, una gran armonía de sustancias amargas y dulzura, capturada por la acidez del vino base.

MARIDAJE:

Servido sobre hielo o como Spritz con tónica y vino espumoso, o te frío.