MATHIAS JALITS
Uhudler Frizzante
Österreichischer Schaumwein Burgenland



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Mathias Jalits**
Traubensorten:	Isabella, Noah
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	6-8°
Restzuckergehalt:	2.3 g/l
Säuregehalt:	7.5 g/l

Eine österreichische Spezialität, welche in manchen Gegenden - vor allem dem Burgenland - eine lange Tradition hat und dort auch einen gewissen Kult-Status geniesst. Ein spritziger Schaumwein, der herrlich nach Walderdbeeren, Himbeeren und Ribiseln duftet und im Geschmack an "Chatzeseicherli" erinnert, fruchtig, würzig und leicht süss.

Empfehlung

Der perfekte, charaktervolle Sommer-Aperitif-Genuss, begleitet von kleinen würzigen Apéro-Snacks oder auch zu (Wasser)Melone, gegrillt oder mit Rohschinken.

Produzent

Weinbau Jalits ist ein traditioneller Familienbetrieb. Seit mittlerweile fünf Generationen widmet man sich neben der Gastwirtschaft auch dem Weinbau. Doch erst Mathias Jalits brachte den Weinbaubetrieb auf eine professionelle Schiene und trägt seit 2001 die Verantwortung über den Betrieb. Unterstützt wird er von seiner Familie, allen voran seinen Eltern Anna und Alfred Jalits. Mathias Jalits entschied sich nach der Absolvierung der Hotelfachschule in Oberwart und einer eineinhalbjährigen Anstellung in der Gastronomie für den professionellen Weinbau und die Übernahme des elterlichen Weinbaubetriebes. Dem Besuch der Weinbauschule Eisenstadt ließ er die Ausbildung zum Weinbau- und Kellermeister folgen. Wer einen Wein aus dem Haus Jalits genießt, soll ein Stück Südburgenland schmecken – mineralisch, kraftvoll, voller Finesse.