

PINOT NOIR

Schaumwein Brut Nature Biologisch



Einen aussergewöhnlichen Schaumwein, hergestellt aus Pinot Noir Trauben und weiss gekeltert. Dank eines verlängerten Prozesses der Gärung im Drucktank (Autoclave), auch Langer Charmat-Martinotti-Methode genannt, ist der Restzuckeranteil gleich null.

TECHNISCHE DATEN

Klassifizierung	Spumante Bianco
Rebsorte	100% Pinot Noir Trauben Bio
Lage des Weinbergs	Die Weingärten La Jara liegen an den Hängen der Hügel von Conegliano und Valdobbiadene.
Böden	Überwiegend aus Lehm bestehend, geeignet für die Herstellung von strukturierte Weine.
Erziehungsmethode	Sylvoz
Vinifikationstechnik	Zweite Gärung im Drucktank nach der "Charmat Lungo" Methode für etwa 6 Monate, danach Filtrierung und Kaltabfüllung.
Alkoholgehalt	12.00 % Alk./Vol.
erhältliche Formate	0.75L

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Farbe und Perlage	Leuchtendes Hellgelb, feine und anhaltende Perlage.
Bouquet	Exotische Fruchtaromen, wie Litschi, begleitet von würzigen Noten.
Geschmack	Perfekt ausbalanciert, würzig, frisch mit Noten von gelber Grapefruit und Stachelbeere.
Serviertemperatur	Bei 6 - 8°C in einem breiten Kelch servieren.
Trinkempfehlungen	Passt besonders gut zu allen Fisch und Schalentiergerichte.



ART. 706