LA JARA

ORGANIC WINE

EXIMIA
Family Selection

EXIMIA - aussergewöhnlich - ist der lateinische Ausdruck, den wir ausgesucht haben, um die Trauben zu beschreiben aus denen die "Family Selection" Weine La Jara hergestellt werden. Die Trauben werden sorgfältig aussortiert, um die wahre Essenz der aussergewöhnlichen Früchte die unsere Bio-Weinberge vermitteln.

ART. 704

PINOT BLANC

TECHNISCHE DATEN

- **REBSORTEN:** 100% Pinot Blanc
- **ERZIEHUNGSMETHODE:** Sylvoz
- **ERTRAG PER HEKTAR:** 50-60 Ztr
- **ANBAUGEBIET:** Frattina (PN) - Friuli Venezia Giulia
- **REIFUNG IN DER FLASCHE:** 3 – 4 Monate
- **SERVIERTEMPERATUR:** 8-10°C
- **FLASCHENFORMAT:** 0,75L
- **VERPACKUNG:** 6 Flaschen per Karton - Liegend

ANALYTISCHE DATEN

- **ALKOHOLGEHALT:** 13% Alc./Vol.
- **GESAMTSÄURE:** 6,29 g/L
- **RESTZUCKER:** 1,47 g/L

VINIFIZIERUNG UND VERFEINERUNG

Die Pinot Blanc-Trauben werden zwischen Mitte und Ende September geerntet. Nach der Softpressung der Trauben und der Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank und Abwesenheit von Sauerstoff, erfolgt ein einziger Umstich um die olfaktorischen und organoleptischen Eigenschaften des Weines vollständig zu erhalten.
Danach reift er weitere 3 - 4 Monate in Edelstahltanks. Während dieser Zeit werden häufige Analysen durchgeführt, um die Entwicklung des Weines unter Kontrolle zu halten. Nach der Abfüllung bleib der Wein noch ein paar Monate in der Flasche bevor er in den Verkauf kommt.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

- **FARBE:** Leuchtendes Strohgelb
- **BOUQUET:** Noten von Quitten, Kiwi, Pfirsich und Kamillenblüten.
- **GESCHMACK:** Frisch, fruchtig und delikat. Harmonisch und angenehm im Abgang, mit guter Säure.
- **PASST ZU:** Risotto mit Meeresfrüchten, Fisch, Krustentiere und Schimmelkäse.