



## CHARDONNAY Spumante Brut Nature 2018



Der Schaumwein, mit dem wir unsere ersten 20 Jahre biologisches Landbaus gefeiert haben.

### TECHNISCHE DATEN

Klassifizierung	Weißer Schaumwein
Rebsorte	Bio-Trauben: 100% Chardonnay
Lage des Weinbergs	Die Weingärten La Jara liegen an den Hängen der Hügel von Conegliano und Valdobbiadene.
Böden	Unsere Böden bestehen aus Steinen, die während des Tages die Wärme aufnehmen, um sie langsam in der Nacht abzugeben, und so das frische und sortentypische Bouquet der Trauben zur Geltung bringen.
Erziehungsmethode	Sylvoz
Vinifikationstechnik	Zweite Gärung für zirka 6 Monate in Edelstahl Autoklaven nach dem "langen Charmat"-Verfahren
Alkoholgehalt	12% Alk./Vol.
Erhältliche Formate	0.75L

### ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Farbe und Perlage	Zartes Gelb, mit grünen Reflexen wenn jung.
Bouquet	Fein mit Nuancen nach Blumen und Früchten wie weisssfleischiger Pfirsich.
Geschmack	Am Gaumen ist er trocken, frisch mit angenehm eingebundener Säure.
Serviertemperatur	bei 6 – 8°C in einem großen Champagnerglas servieren
Trinkempfehlungen	Als ein Dosage Zero Schaumwein, passt er gut zu typischen Vorspeisen (Salami, Schinken, Schweinenacken, Bauchspeck) und Fischgerichten.



ART. 243