



MERLOT SPUMANTE Blanc de Noir Brut



Aus einer bekannten Rebsorte kommt unseren persönlichen Vorschlag.

TECHNISCHE DATEN

Klassifizierung	Biologischer Schaumwein
Rebsorte	Bio-Trauben: 100% Merlot
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	Vinifizierung in weiß; zweite folgende Gärung nach dem "Martini-Charmat"-Verfahren für zirka 60 Tage.
Alkoholgehalt	12% Alk./Vol.
Erhältliche Formate	0.75L; 1.5L

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Farbe und Perlage	Klares Gelb mit leichten Rosa Nuancen.
Bouquet	Ausgeprägtes Bouquet nach exotischen Früchten wie Litschi und Passionsfrucht, leichte Noten nach roten Früchten.
Geschmack	Am Gaumen vollmundig und kräftig, mit tollen mineralischen- und Gewürznoten.
Serviertemperatur	Serviertemperatur 6 – 8° C; kurz vor dem Trinken öffnen.
Trinkempfehlungen	Hervorragend zu Aufschnitt und Käse mittlerer Reife, sowie zu jedem Gang.



ART. 724