

LA JARA

PROSECCO DOC Spumante Brut



Der Brut ist die trockenere Version des Prosecco. Klassisch im Stil, frisch und unverwechselbar.

TECHNISCHE DATEN

Klassifizierung	DOC
Rebsorte	Bio-Trauben: 100% Glera
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 natürliche Gärung im Autoklav aus Edelstahl mit dem "Martinotti-Charmat-Verfahren".
Alkoholgehalt	11.50 % Alk./Vol.
erhältliche Formate	0.375L; 0.75L; 1.5L; 3L

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Farbe und Perlage	Zarte strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Die Perlage ist fein und anhaltend.
Bouquet	Feines Bouquet nach grünem Apfel.
Geschmack	Am Gaumen ist er frisch, aromatisch, ausgewogen mit leichten Nuancen nach Brotkruste und angenehm säuerlich.
Serviertemperatur	Serviertemperatur 6 - 8 °C; kurz vor dem Trinken öffnen.
Trinkempfehlungen	Ideal zu Fischsuppen, frittiertem Fisch, Gemüsetempura, Krustentieren, Sushi und Sashimi.



ART. 203