

METODO CLASSICO BRUT PINOT BIANCO

Rebsorte: Pinot Bianco

Typus: Klassische Methode Brut Millesimato

Reberziehung: Spaliererziehung

Rebstöcke pro Hektar: 5000

Ertrag pro Rebstock: 1-1,2 kg

Weinlese: Manuell im August

Weinherstellung: Die sorgfältig ausgewählten Trauben werden sofort sanft gepresst und der Most durch statische Sedimentation kalt geklärt. Die erste Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von ca. 17 °C im Edelstahltank und läuft so lange, bis der gewünschte Gehalt an Restzucker erreicht ist.

Vollständig abgebaut wird dieser schließlich während der zweiten Gärung, die nach der Tirage in der Flasche stattfindet. Die Dauer der Reifung auf der Hefe ist mindestens 36 Monate. Es folgt eine lange Reifezeit mit abschließender Remuage und Degorgierung.

Schaumabschöpfung: Mindestens 36 Monate, ohne Dosage

Alkoholgehalt: 12.5% vol

Aussehen und Farbe: Leuchtendes Strohgelb mit dichter, anhaltender Perlage.

Aroma: Zart blumige Note, die an Ginster, Lilie, Kamille und Akazie erinnert. Zudem fruchtige Papaya, weißer Pfirsich, Aprikose und Bergamotte mit einem Hauch von Patisseriecreme und zarter Vanille.

Geschmack: Schöne Frische, bei zugleich sehr weichem Ausdruck. Das charakteristische, elegant-blumige Aroma des Pinot Bianco ist auch am Gaumen deutlich erkennbar.

Kombination: Ideal als Aperitif zu Ziegenkäse-Mousse mit Gaeta-Oliven, aber auch zu Schiffchen aus gebratenem gelbem Paprika mit Kapern, begleitet von einer Schwarzbrot-Tarte mit Sardellenbutter.

Servierhinweis: Bei 6 °C in einer Flûte servieren.

