

METODO CLASSICO BRUT NATURE PINOT BIANCO

Rebsorte: Pinot Bianco

Typus: Klassische Methode Brut Nature Millesimato

Reberziehung: Kordon mit Zapfenschnitt

Rebstöcke pro Hektar: 5000

Ertrag pro Rebstock: 1-1,2 kg

Weinlese: Manuell im August

Weinherstellung: Nach einer sorgfältigen Auswahl der Trauben werden diese umgehend leicht gepresst und der Most wird statisch und kalt geklärt. Er durchläuft eine erste Gärung in Stahlbehältern bei einer kontrollierten Temperatur. Nach der Tirage ruht der Wein in der Flasche, wo die zweite Gärung mindestens 36 Monate lang bei einer konstanten und kontrollierten Temperatur stattfindet. Nach der Remuage, während dem Degorgieren, wird die Flasche mit demselben Wein aufgefüllt, also Wein auf Wein, ohne Dosage, damit sich die Persönlichkeit und die Besonderheit des Weinjahres entfalten kann.

Degorgierung: Mindestens 36 Monaten, ohne Dosage.

Alkoholgehalt: 12.5% vol

Aussehen und Farbe: Leuchtend strohgelb mit überaus feiner, langanhaltender Perlage.

Aroma: Bouquet nach frischen Wiesenblumen und fruchtigen sowie exotischen Noten nach Litschi und Papaya. Man nimmt die Raffinesse von Lilie und Ginster mit Bergamotte wahr.

Geschmack: Frisch und mineralisch, jedoch gleichzeitig elegant. Am Gaumen verspricht er Weichheit und verbirgt einen trockenen, würzigen und diesem Nature würdigen Abgang.

Kombination: Perfekt zum Aperitif mit venezianischen Aperitifhäppchen, von Stockfischcreme bis hin zum leicht geräucherten Lachs, doch auch zu den Mahlzeiten. Risotto mit Grundel & Herzmuscheln (Grundeln und Muscheln aus der venetischen Lagune) bis hin zu ersten Gängen mit hellem Fleisch oder Spaghetti mit frischen Tomaten und Basilikum.

Servierempfehlung: Bei 6-8 °C in einer leicht breiten Sektflöte servieren.

Verkostung mit: Rihanna – Work (feat Drake)

