

KLASSISCHE METHODE BRUT NATURE 2012

Rebsorte: Chardonnay und 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 werden die Trauben abgebeert und leicht gepresst. Der gewonnene Most bleibt vor der Gärung bei der Kaltmazeration so lange in Kontakt mit den Traubenhäuten, bis dem Wein die farblichen und aromatischen Nuancen verliehen werden, die ihn einzigartig machen. Nach einer leichten Pressung wird der Most einer ersten Gärung in Edelstahlbehältern bei einer kontrollierten Temperatur von ca. 16 °C unterzogen. Er wird 9 Monate lang bei regelmäßiger Bâtonnage ca. alle 10 Tage in Stahlbehältern ausgebaut. Die Schaumbildung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur bei 13/15 °C. Nach der Tirage ruht der Wein für 84 Monate in der Flasche. Danach erfolgt das Umdrehen der Flasche mit anschließendem Degorgieren, wobei ausschließlich eine Auffüllung „Wein auf Wein“ durchgeführt wird.

Degorgierung: 84 Monate, ohne Dosage

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Farbe und Aussehen: Goldfarbene Reflexe in leuchtendem Gelb, mit überaus feiner, langanhaltender Perlage.

Duft: Intensives und komplexes Bouquet, aus dem eine ausgeprägte Mineralität mit Noten nach reifen, exotischen Früchten hervorgeht. Besonders offenbaren sich Noten nach Haselnuss angereichert mit Gewürzen mit einem zitrusartigen Nachgeschmack.

Geschmack: Trotz der Frische wird der Gaumen vom cremigen und samtigen Körper mit einem Duft nach exotischen Früchten eingenommen. Der lange Aufbau auf der Hefe verleiht einen besonders komplexen Abgang, ohne die mehr als überraschende Süffigkeit zu beeinträchtigen.

Kombination: Ab dem Aperitif und auch zur Mahlzeit, treuer Begleiter der rosa Auster aus Scardovari, ohne ihren feinen Geschmack zu untergraben, ideal zu Thunfisch-Tataki, und - wer es wagen möchte - zu rotem Fleisch.

Servierempfehlung: Bei 8°C in einem leicht breiten Ultralight-Kelch mit ausgestelltem Mundrand servieren.

Verkostung bei: John Legend - Ordinary People (live - Bush Empire London)

