



“SPUMANTE BRUT”

Garda DOC

“ELEGANTER CHARDONNAY VON ANHALTENDEN UND FEINEN PERLEN”



ANBAUGEBIET

Die Trauben dieses eleganten Chardonnays wachsen an der südlichen Küste des Gardasees

REBSORTE

100% Chardonnay

WEINLESE UND HERSTELLUNG

Die Weinlese beginnt mit Ende August, wenn die Trauben den richtigen Grad an Reifung erlangen. Die Gärung findet unter kontrollierter Temperatur statt um das typisch fruchtige und blumige Aroma der Trauben zu bewahren.

Der lange Prozess der Schaumweinherstellung erfolgt in geschlossenen Stahltanks nach der Methode Charmat.

FARBE

AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN:

Von grüngelber Farbe mit anhaltenden, feinen Perlen. In der Nase blumig, Aromen von grünem Apfel, Holunder und eine Spur von Mandeln. Am Gaumen trocken und wohlschmeckend.

ALKOHOLGEHALT 12%

UNSERE EMPFEHLUNG

Wenn als Aperitif getrunken, sollte ein großes, bauchiges Glas bevorzugt werden welches die Aromen besser hervorhebt und so unvergessliche Genussmomente verspricht.

