



TRENTODOC

R EXTRA BRUT 1.5L

Ein junger TRENTODOC mit charakteristischen Fruchtnoten, R ist eine feine Bergperlage, stark und romantisch wie seine Heimat, das Trentino. Hergestellt aus Chardonnay-Trauben, verbindet er Einfachheit und Finesse mit Empfindungen von ausgeprägter Lebendigkeit und Eleganz. Hervorragend für die ganze Mahlzeit.

WEITERE INFORMATIONEN

Weinberge:

Guyot und Trentino Pergola, in Tälern und kühlen Hügeln mit hoher Rebenausrichtung

Böden:

Trockene, mittelschwere Böden, tendenziell kalkhaltig oder kalkhaltig

Weinlese:

Handlese, normalerweise Ende August oder Anfang September

Weinbereitung und Reifung

Weißweinbereitung mit sanfter Pressung der Trauben und Gärung des Mostes im Stahl. Im Frühjahr langsame Maischegärung und anschließende Lagerung auf der Hefe für mindestens 18 Monate. Anschließend Remuage und Degorgieren mit Zusatz von Liqueur d'expédition

Reifung in der Flasche:

Bis zu 3 Monate nach dem Degorgieren

Perspektive für den Konsum:

Jung zu trinken

Jahrgang: s.n.

Kategorie: Schaumwein Extra brut klassische Methode

Trauben: Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,50% vol.

Gesamtsäuregehalt: 7,12 g/l

Zuckergehalt: <6 g/l

Temperatur: 6-8°C

Entwicklungsstand: fertig

Enthält Sulfite



strohgelb



Duftend, mineralisch, mit Noten von Blumen und Stroh



Frisch, mineralisch und mandelartig

PAARUNGEN

Gebäck mit gegrilltem Gemüse und fettem Käse, Fisch- und Meeresfrüchtereichte. Ausgezeichnet während der gesamten Mahlzeit