



TRENTODOC

R RESERVE BRUT

Er wird aus der Verbindung von Chardonnay- und Pinot-Noir-Trauben gewonnen und verbindet Frische und Mineralität mit süßen Noten, seidigen Aromen und leichter Röstigkeit. In dieser persönlichen Interpretation des Trentodoc sorgt der Pinot Noir für Struktur, während der Chardonnay fruchtige und blumige Noten beisteuert.

WEITERE INFORMATIONEN

Weinberge:

guyot und einfache Pergola, in Tälern und kühlen Hängen mit einer hohen Wein Berufung

Böden:

Trockene, mittelschwere Böden, tendenziell lehmig oder kalkig-kalkhaltig

Weinlese:

Handlese, normalerweise Ende August bis Anfang September

Weinbereitung und Reifung

Weißweinbereitung mit sanfter Pressung der Trauben und Gärung des Mostes sowohl in Stahl- als auch in kleinen Holzfässern. Im Frühjahr langsame Maischegärung und anschließender Aufenthalt auf der Hefe für 72 Monate. Es folgt die Remuage und das Degorgieren mit Zugabe des Likörs d'expédition

Verbrauchsaussichten:

In den ersten Jahren wird er wegen seiner perfekten Synthese aus Frische und Weichheit geschätzt. Danach wird er eine größere Rundheit aufweisen.

Jahrgang: 2017

Kategorie: Brut-Schaumwein nach klassischer Methode

Trauben: Chardonnay, Pinot blanc und Pinot noir in unterschiedlichen Anteilen

Alkoholgehalt: 12,50% vol.

Gesamtsäuregehalt: 7.17 g/l

Zuckergehalt: <12 g/l

Temperatur: 6-8°C

Entwicklungsstand: Bereit

Enthält Sulfite



Strohgelb mit goldenen Reflexen



Duftend, mit leichter Röstung und Noten von Trockenfrüchten und tropischen Früchten



Frisch, weich und mandelartig

PAARUNGEN

Vorspeisen und Wurstwaren mit gutem Fettgehalt, Schalentiere und reife Käsesorten. Ausgezeichnet während der gesamten Mahlzeit