

Brut Nature auf die Hefe

VALDOBBIADENE D.O.C.G.

Erzeugungsgebiet

Weinberge in Valdobbiadene in Guia.

Sorten

100% Glera.

Weinlesezeit

Im September: zweite und dritte Woche. Die Weinernte wird nur handgemacht.

Weinherstellungstechnik

Die Trauben werden leicht gekeltert: der Most wird getrennt und kalt dekantiert. Die erste Gärung erfolgt mit Trauben in Edelstahlfässern bei 20° Grad. Der Wein reift in 7-9 Monate auf dem Bodensatz. Der Wein wird dann für den Sektprozess vorbereitet. So erfolgt eine langsame natürliche Gärung in der Flasche. Am Ende schärft der Wein mit seinen Hefe für 8 Monate. Er ist dann fertig ohne die Degorgierung.

Organoleptische Eigenschaften

Weinaussehen

Strohgelb, mit feinen Perlen. Die Trübung herkommt von die Hefe in der Flasche.

Aroma

Der Wein entwickelt sich ständig. In den ersten Monaten kommt ein fruchtiges Apfel und Gliziennoten. Mit der Reifung in der Flasche bekommt der Wein ein Akazienonig - und Gewürzkräuteraroma mit Brotkruste von die Hefe gegeben.

Geschmack

Frisch und trockner mit einer eleganten Mineralischenkomponente.

Abstimmungen

Ideal zu typischen Käse uns Salamisorten aus dem Land. Der Wein schmeckt mit Fisch Vorspeisen oder viele Italienische Speisen gut.



Alkoholgehalt

11,5% vol.

Mit Zuckerrest

0 grams/litre

Temperatur von Service

8-10 °C

Format zur Verfügung

