



Brut

Spumante

Typ	Schaumwein
Klassifizierung	Vino Spumante Bianco Svizzero Brut
Ausbau	12-monatige Reifung auf der eigenen Hefe
Inhalt	75cl
Ausschanktemperatur	6-8° C
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Riesling-Sylvaner, Pinot Noir
Artikel-Nr	00001165

Beschreibung Bouquet

Noten von Brotkruste mit blumigen und weissen Fruchtnoten, harmonisch und ausdauernd

Passt zu

Penne von Terreni alla Maggia, Sauce mit Sahne und Madras Curry, Garnelen und Zucchini, Sandwiches und gefüllte Focaccia, vegetarische Nudel- und Fischegerichte.

Degustationsnotizen

Gute Balance am Gaumen zwischen Frische und Struktur, kräftige Fruchtnoten

Beschreibung Visuell

Goldgelb mit feinem und anhaltendem Perlage



Vinifikation

Gärung bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks und Verfeinerung auf der eigenen Hefe der Gärung während 2 Monaten.