



Pinot Nero Rosè Spumante

Rebsorte: 100% Pinot Noir

Weinbezeichnung: Schaumwein

Bodenart: Mergel und Sandstein eozänen Ursprungs

Erntezeitraum: Mitte September

Erntemethode: Manuell

Vinifizierung:

Die Trauben werden schonend entrappt und gepresst. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks.

Reifung:

Nach dem Dekantieren beginnt die zweite Gärung, die etwa zwei Monate dauert. Nach der Abfüllung reift der Schaumwein einen Monat in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

Sensorische Noten:

Farbe: Feine und anhaltende Perlage, deren Brillanz und Leuchtkraft an rosa Topas erinnern und in elegante kupferne Reflexe übergehen.

Aroma: Zarte Noten von Trockenfrüchten und Hefe treten hervor, gefolgt von Anklängen von schwarzen Kirschen in Alkohol und Pflaumen, die zu einem zarten, aromatischen Nachklang von Amaretto- und Kirschnoten führen.

Geschmack: Harmonisch und harmonisch am Gaumen, mit der spritzigen Note.

Passt zu: Wir empfehlen ihn zu herzhaften Vorspeisen und Wurstwaren, ersten Gängen mit Gemüse- und Pilzsauces, Fischsuppen und gebratenem Fisch.

Serviertemperatur: 6–8 °C