

AUSLESE 2015



SORTE:

60 Viura, 40% Chardonnay.



HERSTELLUNG UND REIFUNG:



Herstellung und Reifung: Sanft gepresst und in französischen Eichefässern von 500 Litern bei kontrollierter Temperatur gelagert. Nach der Fermentierung bleibt der Wein mit seiner Hefe in den gleichen Fässern 5 Monate lang über einer Drehschwelle, die Fässer werden wöchentlich gedreht, um eine größere Vielfalt zu erreichen. Die Reifung wird zu Ende geführt mit dem Verfeinern in der Flasche bis er vollkommen ist.



ANBLICK:

Gelb grünlich, mittlere Sicht. Sauberer und brillanter Anblick.



DUFTNOTE:

Intensiv im Aroma aber zugleich frisch. Präsenz von aromatischen Kräutern, Zitrus und zarte Aromen vom Fass.



GESCHMACK:

Köstlich mit Volumen und guter Säure. Sehr ausgewogen zwischen Frucht und Fass, es predominieren die würzigen und cremigen Noten. Langanhaltend im Mund.



ALKOHOLGRAD: 12,5°.



EMPFEHLUNG:

Zwischen 10 und 12 ° konsumieren.

