

MAGNUM · EIGENKREATION



SORTE:

90% Viura,
10% Chardonnay



HERSTELLUNG:

Manuelle Ernte, sanftes natürliches Pressen, um den Blumenmost zu extrahieren. Es fermentiert 3 Wochen lang in einem kleinen rostfreien Tank bei einer kontrollierten Temperatur von 16° C.



REIFUNG:

Nach der Gärung bleibt der Wein 4 Monate im Tank und arbeitet an seiner feinen Hefe.



VERFEINERUNG IN DER FLASCHE:

Mindestens 2 Monate.



ALKOHOLGRAD: 12,5°.



EMPFEHLUNG:

Bei einer Temperatur verbrauchen zwischen 9 & 11C.

