

WEISS · JUNGER WEIN



SORTE:

60% Viura, 40% Chardonnay.



HERSTELLUNG:

Entrappt und gepresst. Die Maische fermentiert bei 15°, 20 Tage lang.



ANBLICK:

Blassgelb mit grünen Zügen.



DUFTNOTE:

Saubere und anhaltende Fruchtnoten mit leichten Apfel Nuancen.



GESCHMACK:

Zart mit einer feinen sauren Struktur, die ihn frisch resultieren lässt.



ALKOHOLGRAD: 12,5°.



EMPFEHLUNG:

Zwischen 8 °-10° konsumieren.

