

## 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.

