

Vino Spumante Brut Pinot Nero Rosé

Sinnlich - fruchtig - ausgewogen



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Pinot Nero

Produzent

Conte Vistarino

Verschlusstyp

Champagnerkork

Jahrgang**Genussreife**

ab 2023

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

8 - 10°C

Alkoholgehalt

12.5%

Artikelnummer

80389700

Kulinarik

Wild, Pilze, reife Käsesorten und
gebratenem Fleisch

Ausbau

Metodo Charmat

ÜBER DEN WEIN

Die Pinot Noir Reben werden nach dem Guyot-System auf lehmigem Kalkstein gezogen und die Trauben in den letzten zehn Tagen vom August manuell geerntet. Für die Weinbereitung werden die Trauben einer mehrstündigen Maischegärung unterzogen und anschliessend sanft gepresst und in Stahltanks vergoren. Der Grundwein verbleibt für 4 Monate auf der Feinhefe und wird dann im Autoklaven zu Schaumwein verarbeitet. Nach der Gärung reift der Wein 6 Monate auf der Hefe und wird mit einem Restzuckergehalt von 8 g/l abgefüllt.

Gesamteindruck: Weich, einhüllend und von grosser Harmonie und Fülle an Aromen und Körper.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Zartes Rosa mit kräftiger Perlage.

Aromatik

Aromatik: Feine Aromen von Himbeeren und Waldbeeren sowie leichte Nuancen von gelben Früchten.

Körper

Körper: Sanfter Auftakt, lang anhaltende Perlage, präsenre Säure einhüllende Gaumenaromen, ausgewogene Frische, voller Körper und anhaltender Abgang.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch