

Technische Daten

Produktion: 7000 Flaschen – 750 ml

Rebsorten: Grechetto 80%, Viognier 20%

Traubenlese: September, manuelle Traubenlese

Weinherstellung: leichte Pressung – Statisches kaltes Läutern

Gärbehälter: Stahl mit kontrollierter Temperatur

Reifung vor Flaschenabfüllung: Ja – mit Weinhefe – Stahl – 4 Monate

Reifung nach Flaschenabfüllen: Flaschen – 3 Monate lang

Empfindungen: Von kristallklarer, blonder strohgelber Farbe. Intensive wunderbare Nase. Fruchtnoten: Pfirsich und auffällige Stachelbeeren. Im Mund frisch, würzig und weich. Geschmackliche Ausgewogenheit

Wein und Speisen: Vorspeisen, Bohnen, Linsen und Dinkelsuppen sowie zu Fischgerichten

Trinktemperatur: 12°C