

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



SPUMANTE BRUT **Biologische und Vegane**

TRAUBEN

Chardonnay

WEINBEREITUNG

- Reinigung und Kuehlung der Trauben;
- Dynamisches Einmaischen der Schalen mit Nutzung der Gaerungsgase und teils mit traditionellem Ueberpumpen;
- Gaerung bei geregelter Temperatur.

AUSBAU

- Schönung und Aufbewahrung bei geregelter Temperatur in Stahltanks.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Schaumbereitung im Charmat-Verfahren in kleinen, druckdichten Faessern; somit hamen wir einen Schaumwein mit Klasse und ausserordentlichen organoleptischen Eigenschaften erzielt.

Matt strohgelbe Farbe mit gruenlichen Reflexen und zartem, anhaltenden Perlage.

Feines Bukett mit fruchtigen Nuancen, mit frischem und salzigem, aber exquisit harmonischem Geschmack, trocken in der Brut-Ausfuehrung.

PASST ZU

Ausgezeichne als aperitif, wird er zu allen gangen empfohlen, vorzugwaise aber zu fischgerichten.

TRINK-TEMPERATUR

Wird bei 8° C serviert und zuletzt geoffnet.

ANALYSE

Alkoholgehalt: 12% vol.

Gesamtsaeure: 6,8 g/l

Fluechtige Saeuren: 0,20

VERFÜGBARE GRÖßEN

Flasche: 750ml

Karton: 6 Flaschen

