

BIO-WEINGUT St. Quirinus



QUIRINUS BRUT

Bezeichnung: Vino spumante di qualità – metodo classico

Klassifizierung: VSQ – Vino spumante di qualità

Jahrgang: 2016

Höhenlage: 450 m ü. M.

Erziehungssystem: Drahtrahmen

Erntemenge: 90 dt/ha

Vinifikation: Entbeeren, Pressen und Vorklären, anschließende Vergärung des Mostes im Stahlfass bei 18 Grad C. Tirage, zweite Gärung in der Flasche und Degorgieren nach 36 Monaten Flaschenreifeung.

Weincharakter: Leuchtendes strohgelb, sehr feine und anhaltende Perlage, frische Säure und ein sehr reifes Aroma nach kandierten Früchten, Trockenobst und Brotkruste.

Empfehlung zu Gerichten: Verschiedene Vorspeisen, Fisch, asiatische Küche und perfekt als Aperitif.

Serviertemperatur: 10°C.

Analysen:

Alkohol: 12,5 %

Biologisch: Ja