

BIO-WEINGUT St. Quirinus



QUIRINUS BRUT ROSÉ

Bezeichnung: Vino spumante di qualità – metodo classico

Klassifizierung: VSQ – Vino spumante di qualità

Rebsorte: Piwi – Pilzwiderstandsfähige Rebsorten

Jahrgang: 2018

Höhenlage: 450 m ü. M.

Erziehungssystem: Pergel und 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 24 Monaten Flaschenreifung.

Weincharakter: Zartes lachs-rosa, feine und anhaltende Perlage, angenehme Säure und ein Aroma nach Erdbeere, reifer Himbeere und Zitrusfrüchten.

Empfehlung zu Gerichten: Verschiedene Vorspeisen, Fisch, Reis- und Nudelgerichte und perfekt als Aperitif.

Serviertemperatur: 10°C.

Analysen:

Alkohol: 12,5 %

Gesamtsäure: 4,8 g/l

Restzucker: 1,1 g/l

Biologisch: Ja