

# BIO-WEINGUT St. Quirinus



## QUIRINUS BRUT

**Bezeichnung:** Vino spumante di qualità – metodo classico

**Klassifizierung:** VSQ – Vino spumante di qualità

**Rebsorte:** Piwi – Pilzwiderstandsfähige Rebsorten

**Jahrgang:** 2017

**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 Flaschenreifung.

**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, Reis- und Nudelgerichte und perfekt als Aperitif.

**Serviertemperatur:** 8°C.

### Analysen:

**Alkohol:** 13 %

**Gesamtsäure:** 5,3 g/l

**Restzucker:** 1,4 g/l

**Biologisch:** Ja