

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