

Süssweine



MOSCATELLO SELVATICO IGT PUGLIA - BIO

REBSORTE: 100% MOSCATELLO SELVATICO

ANBAUGEBIET: VIGNETO MACCHIA DI
GATTO, CASAMASSIMA

BODENART: EISENHALTIGER ROTER BODEN MIT
DARUNTERLIEGENDER KALKSTEINSCHICHT

ERZIEHUNGSSYSTEM: GUYOT

REBSTÖCKE PRO HEKTAR: 4300

ERTRAG PRO HEKTAR: 60 DZ/HA

LESE: MECHANISCHE LESE DER TRAUBEN IN DEN
ERSTEN ZEHN SEPTEMBERTAGEN

WEINBEREITUNG: SCHONENDE PRESSUNG DER
TRAUBEN. ALKOHOLISCHE GÄRUNG IN
EDELSTAHLTANKS BEI KONTROLLIERTER TEMPERATUR

AUSBAU: 6 MONATE IN STAHLTANKS UND 6 MONATE
IN FLASCHEN

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

AUSSEHEN: BRILLANTES STROHGELB MIT GRÜNlichen
REFLEXEN

DUFT: FEINAROMATISCHES BUKETT MIT NUANCEN
VON JASMIN, LIMETTE UND WEISSEM PFIRSICH,
UNTERMALT VON EINEM HAUCH VON ROSMARIN
UND WILDER MINZE.

GESCHMACK: FEINSÜSS UND RUND AM GAUMEN,
BESTENS AUSBALANCIERT DURCH EINE
LEBENDIGE FRISCHE. DER ABGANG KLINGT MIT
ZITRISCHEN NUANCEN NACH