

Durmulin
aus Moscato
Giallo-Trauben
Trevenezie IGT

*
WEISSWEIN



Rebsorten

100% Moscato Giallo.

Boden

Mergel-Sandstein.

Weinbereitung

Kaltmazeration der entstampten Trauben, sanfte Pressung und Garung in Edelstahlfassern. Bei etwa 5 Grad Alkohol wird der Most schnell abgekühlt, um die Garung zu stoppen und den natürlichen Restzucker zu erhalten. Anschließend wird bei zunehmendem Mond in Flaschen abgefüllt, um eine leichte Spritzigkeit zu erhalten.

Bouquet und Geschmack

Leichter süßer Wein, sehr duftend und spritzig.

Servierempfehlungen

Jederzeit an warmen Tagen ideal. Er ist perfekt mit Trockengebäck und frischem Obstsalat.

Traubenlese

Von Hand

Serviertemperatur

6 – 8 °C