

Frutis  
Schaumwein Rosè  
Extra dry  
Jahrgangsw Wein



Weinbereitung

Erste Pressung der besten schwarzen Trauben. Nach der Gärung der abgebeerten Trauben im Stahltank folgt eine Nachgärung in unseren eigenen Autoklaven bei kontrollierter Temperatur. Mindestens 3 Monate Ausbau auf Hefe im Autoklav.

Farbe

Kräftiges Rosa.

Bouquet und Geschmack

Cremiger Schaum, feine und anhaltende Perlage. Sehr intensives, fruchtiges und blumiges Bouquet, das an rote Beeren und rosa Blüten erinnert. Im Geschmack weich und ausgewogen, angenehm frisch und salzig. Trockener und anhaltender Abgang.

Servierempfehlungen

Alle herzhaften, panierten Vorspeisen, frittierte Fischplatte, Focaccia, Omelett und Pizza. Einfache Nudel- und Reisgerichte mit Fisch und Gemüse.

Traubenlese

Von Hand

Serviertemperatur

6 – 8 °C