
Ribolla Gialla
Schaumwein Brut
Jahrgangsw Wein



Rebsorten

100% Ribolla Gialla.

Weinbereitung

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

Farbe

Strohgelb.

Bouquet und Geschmack

Sehr fruchtiges und blumiges Bouquet, im Geschmack trocken und frisch dank der sehr feinen und anhaltenden Perlage.

Servierempfehlungen

Ideal für alle geselligen Momente im Alltag. Sehr beliebt als Aperitif, optimal zu Fischgerichten, roh und gegart.

Serviertemperatur

6 – 8 °C