

ROSÉ LOUNGE
Schaumwein Extra Dry



✓ **ANBAUGEBIET**

Hergestellt aus Trauben, die in den sonnigen Hügeln des Landguts Val de Brun angesiedelt sind.

Weinberge 10-15 Jahre.

Durchschnittliche Erzeugung 80-90 Doppelzentner pro Hektar.

Trauben: Aromatischen Rebsorten, typisch aus der Provinz von Treviso.

Erziehungsform: Sylvoz.

✓ **TECHNOLOGIE**

Ein Teil von getrennt und mit kurzem Maischvorgang verarbeitete rote Trauben verleihen dem Wein diese von den "klassischen" Spumanteherstellern ersehnte typische Farbe und Note eines auserlesenen Bouquets und besonderen Körpers.

Die behutsame und sorgfältige Schaumerzeugung für 30-40 Tage bei niedriger Temperatur macht aus dem Grundwein ein ausgewogenes und delikates Produkt von großer Eleganz und Vollkommenheit.

✓ **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Perlage: feinperlig mit strahlender Transparenz, zart rubinrot gefärbt.

Farbe: zartes Rosa.

Bukett: gefällig, verlockend, nach frischem Obst und weißen Blüten.

Geschmack: trocken, würzig, lebhaft harmonisch und zart aromatisch.

✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Effektiver Alkoholgehalt, % vol. 11.00 - 12.00

Zuckergehalt, g/l 17.00 - 18.00

Gesamtsäuregehalt, g/l 5.50 - 6.50

✓ **SERVIERTEMPERATUR**

7 - 8° C im Eiseimer.

✓ **LAGERUNG**

An einem kühlen, trockenen, sowie licht- und wärme- geschützten Ort lagern.

✓ **PRÄSENTATION AUF DER WEINKARTE**

Rosé Lounge - Astoria

Astoria - 146 [lt.0,75] 120 [lt.3,00]

