

SWEET LOUNGE

Lieblicher aromatischer Schaumwein



✓ **ANBAUGEBIET**

Dieser Wein wird aus den aromatischen Trauben von Colli Euganei Hügeln und dem „Val De Brun“ Landgut hergestellt.

Weinberge 15-20 Jahre.

Durchschnittliche Erzeugung 80-90 Doppelzentner pro Hektar.

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

✓ **TECHNOLOGIE**

Die Weißweibereitung und die Lagerung des Mostes in temperaturgeregelten Behältern bei niedriger Temperatur sorgen für die Aufrechterhaltung des intensiven und delikaten Muskatelleraromas.

Die Schaumbildung beginnt bereits beim Most im Druckbehälter bei konstant niedriger Temperatur und verstärkt die Eigenschaften des Grundweins.

✓ **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Perlage: fein in dichten und anhaltenden Perlenschnüren.

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen, leuchtend.

Bukett: sortentypisches Muskatelleraroma, ausgeprägt und delikates mit Anmahnung an Pfirsich, Salbei und Thymian.

Geschmack: intensiv aromatisch, delikates lieblich, ausgewogen.

✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Effektiver Alkoholgehalt, % vol. 6.50 – 7.50

Zuckergehalt, g/l 90.00 – 100.00

Gesamtsäuregehalt, g/l 5.00 – 6.00

✓ **SERVIERTEMPERATUR**

Kühl servieren bei 5-6° C, beim Servieren entkorken, in breiten Gläsern, wie Sektschalen servieren.

✓ **LAGERUNG**

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

✓ **PRÄSENTATION AUF DER WEINKARTE**

Sweet Lounge - Astoria

Astoria – 147 [t.0,75]

