



PFITSCHER



BRUT NATURE RISERVA

„Metodo classico“ 2018

TRAUBENSORTE: Blauburgunder

BEZEICHNUNG: Südtiroler Sekt DOC

BESCHREIBUNG: Ein großer Schaumwein, der durch seine glänzende Farbe besticht und ein unmittelbares Gefühl von Klarheit vermittelt, in dem sich Frucht- und Zitrusnoten harmonisch mit einer gewissen Mineralität verbinden. Der Geschmack ist von ausgeprägter Eleganz und Finesse, unterstützt von einer Frische, die ihm große Ausdauer verleiht.

VINIFIKATION: Schonende Ganztraubenpressung und kompromisslose Mostfraktionierung. Kontrollierte Gärung und Lagerung des Grundweines im Barrique. Tirage im Juni nach der Ernte mit anschließender Flaschengärung und Hefelagerung von 42 Monaten. Degorgement und weitere Lagerung von sechs Monaten.

HERKUNFT: Lage „Glen“ in Montan.

MEERESHÖHE: 600 m

LAGERFÄHIGKEIT: 3-4 Jahre

FÜLLMENGE: 0,75 l

EMPFOHLENE SPEISEN: Ideal zu Fisch und Fleisch.

SERVIERTEMPERATUR: 8 - 10 °C