



## "Vivus" Extra dry Leutschen AOC Zürichsee

Kloster Einsiedeln  
Schweiz, Schwyz

### Vinifikation

Ausbau der Grundweine und Lagerung in Edelstahltanks, Vergärung an der Maische (Muskateller), zweite Gärung als Flaschengärung, Lagerung auf der Feinhefe für 9 Monate (Méthode Traditionelle), Degorgierdatum: 12. April 2023

### Charakter

Hellgelb mit perliger Mousse; im Duft blumig mit fruchtiger Nase, zeigt typische Muskateller-Anklänge; am Gaumen Cremigkeit von Flaschengärung, langanhaltende Aromen von gelber Frucht und kandierte Zitrusnoten, reife Aromatik, typische Noten von Gebäck, sehr harmonisch, trinkige Frische; feine Perlage und Spritzigkeit bis in den langen Abgang

### Terroir

Trauben aus dem Rebberg Leutschen, liegt am Oberen Zürichsee zwischen Pfäffikon SZ und Wollerau in der Gemeinde Freienbach

### Geschichte

Für den "Vivus" werden ausschliesslich die besten Trauben verwendet. Dabei wird das Traubengut schonend in der Klosterkellerei gepresst und anschliessend vergärt. Die Abfüllung findet in der Kellerei statt, bevor dann der Schaumwein traditionell mit einer zweiten Flaschengärung ausgebaut wird.

### Konsumhinweis

Apero, Apero Riche, Fisch, helles Fleisch wie Geflügel, Gerichte an Rahm-Sauce, Weisschimmel-Käse

### Technische Details

Traubensorten:	80% Riesling / Rheinriesling, 20% Muskateller
Trinkreife:	2023 - 2027
Alkohol:	12 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite