



Millésime Brut DO Vale dos Vinhedos

Miolo

Vinifikation

Zweite Gärung für 18 Monate als Flaschengärung (Méthode Traditionelle / Método tradicional)

Charakter

Hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen; frisches, fruchtiges Bouquet mit feinen würzigen Noten; am Gaumen elegant und frischfruchtig, Aromen von Apfel, Birne aber auch Noten von Gebäck, Nüssen und feine Pilzenoten wie sie auch bei hochwertigen und gereiften Champagner wahrnehmbar sind; sehr feine und angenehme Perlage; eine interessante Alternative zu Cava oder durchaus auch Champagner

Konsumhinweis

Apero, Apero Riche, Rauch-Lachs, Meeresfrüchte, helles Fleisch wie Geflügel und Kalb, Weissstimm-Käse

Technische Details

Traubensorten:

40% Chardonnay, 60% Pinot Noir /
Blauburgunder

Trinkreife:

2022 - 2027

Alkohol:

12 Vol.%

Hinweis:

Enthält Sulfite