



"Revine White" Sparkling

Vinselekt Michlovsky

Vinifikation

Herstell-Prozess zu einem regulären Grundwein, anschliessend Verfahren zur Entalkoholisierung:

- Im Vakuumverdampfer wird der Wein auf 30 - 35°C erwärmt zur Abtrennung der aromatischen Fraktion
- Im Vakuumverdampfer wird der Wein weiter auf 35 - 40°C erwärmt, so verdampfen die flüchtigen Alkohole
- Rückführung der abgetrennten aromatischen Fraktion

Durch die tiefe Siedetemperatur unter Vakuum wird der Alkohol entzogen, gleichzeitig bleiben die wesentlichen Aroma- und Geschmacksnoten im Wein weitgehend enthalten.

Charakter

Leuchtendes Hellgelb, feine Perlage; aromatisches Bouquet mit Noten von Kernobst wie Birnen und Quitten, dezente Kräuterfrische; am Gaumen elegante Perlage, fruchtig im Auftakt mit bekömmlicher Frische; saftig bis in den Abgang, macht grosse Lust auf mehr!

Konsumhinweis

Apero, Brunch, sommerliche Salate, Muscheln, Meeresfrüchte
Unser spezieller Tipp: Trüffel Fries

Technische Details

Traubensorten:

Chardonnay, Pinot Gris /
Grauburgunder / Malvoisie, Riesling /
Rheinriesling

Trinkreife:

-

Alkohol:

Vol.%

Hinweis:

Enthält Sulfite