

PERLAPP WEISS

Benennung:	Perlapp Spumante
Typologie:	Cuvée Extra Dry
Traube:	Weißweitrauben
Erstes Produktionsjahr:	2012
Region:	Italien

Im Weinberg

Boden:	Lehmig mit mittlerem Kalkgehalt, wenig tief
Höhenmessung und Lage:	50 - 250 M. ü.d.M., Südausrichtung
Alter des Weinbergs:	6 - 15 Jahre
Anbaumethoden:	Sylvoz
Ernte:	Maschinelle und manuelle Ernte

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Tankgärung mit der Martinotti (Charmat) Méthode
Alkoholgehalt:	Mit niedrigem Alkoholgehalt, nur 10,5% Vol.
Zucker:	15 g/l

Verkostung

Farbe:	Strohgelb mit grünen Reflexen
Bouquet:	Fruchtig mit leichten Aromen von Apfel und weißen Feldblumen
Geschmack:	Vollmundig, harmonisch, weich und lieblich

Service

Betriebstemperatur:	8 - 10 °C
Speiseempfehlung:	Für Aperitifs und für Partys mit Freunden besonders geeignet
Lebensdauer:	12 - 18 Monate

Verpackung

Dieser Wein wird in einer äußerst leichten Flasche (nur 550g) eingefüllt. Die Hülle, die die ganze Flasche umkleidet und dekoriert, kann mittels einer Lasche "Hier entfernen" von dem Glas getrennt werden.

