

## CHAMPENOISE METHOD

V.S.Q. - EXTRA BRUT *from Pinot Noir*

### TECHNISCHE ANGABEN

Produktionsgebiet: Die Trauben stammen aus eigenen Weinbergen.

Vinifizierung: nach der sanften Traubenpressung findet die Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehälter statt. Durch der klassischen Umgärung in den Flaschen wird er einen Schaumwein.

Verfeinerung: 30 Monate in der Flasche.

Lagerung: seine Struktursart erlaubt ihm seine Eigenschaften fuer 3-4 Jahre nach dem Abgießen zu bewahren. Kühl lagern.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: strohgelb, brilliant.

Geruch: zarten und harmonischen Bukett mit Noten von Honig und gelben Blumen, Hefe und Brotkruste.

Perlage: dünn, intensiv und anhaltend.

Geschmack: pleasantly dry and fruity.

Speisenempfehlung: Spannend als Aperitiv, aber ideal auch als Begleitung zur Mahlzeit.

Serviertemperatur: 6-8°C.

