

Brut Rosé

MILLÉSIMÉE



Der Begriff Millésime wird für Weine verwendet, die aus Trauben aus einem Jahrgang bereitet werden. Luisa Rosé wird aus autochthonen Rebsorten hergestellt, die ihm einen seinem Terroir entsprechenden Geschmack verleihen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Moussiert cremig, gut ausklingend, mit feiner und anhaltender Perlage. Zartes Hellrosa. Das Bouquet ist intensiv und komplex, mit einem Wort: elegant. Frische, fruchtige Noten und blumige Rosennoten vermischen sich mit einem leichten Anklang von Unterholz, im Abgang delikate Noten von Brotkruste und Hefe. Am Gaumen wundervoll gleitend mit großer Eleganz: vollmundiger, komplexer Geschmack mit ausgewogener Säure und angenehmer Frische. Trockener und anhaltender Abgang.

SERVIERVORSCHLAG

Optimal als Aperitif oder zu Fischgerichten.

REBSORTEN

Refosco und Merlot

REBERZIEHUNG

Guyot

STOCKDICHTE

5.400

WEINBEREITUNG

Sanftes Pressen. Statische Klärung bei 10°C. Gärung bei 16°C. 15 Tage Schaumbildung im Autoklav bei niedriger Temperatur bei 13-15°C.

AUSBAU

2 Monate auf der Hefe

REIFUNG

Etwa 1 weiterer Monat in der Flasche

SERVIERTEMPERATUR

6°-8°C