

BIO-WEINGUT St. Quirinus



QUIRINUS BRUT

Bezeichnung: Qualitätsschaumwein - Klassische Methode

Klassifizierung: VSQ - Vino spumante di qualità

Rebsorte: Piwi - Pilzwiderstandsfähige Rebsorten

Jahrgang: 2018

Höhenlage: 450 m ü. M.

Erziehungssystem: Guyot

Erntemenge: 90 dt/ha

Vinifikation: Entbeeren, Pressen und Vorklären, anschließend Vergärung des Mostes zu 1/3 im Holzfass, zu 2/3 im Stahlfass, weiterer Ausbau für 8 Monate im Stahlfass. Tirage, Flaschengärung und Degorgieren nach 60 Monaten Flaschenreifung.

Weincharakter: Leuchtendes Strohgelb, sehr feine und anhaltende Perlage, frische Säure und ein Aroma nach Stein, Mineralien, Kreide, reifes Steinobst und Zitrusfrüchte.

Empfehlung zu Gerichten: Perfekt als Aperitiv und zu Antipasti wie Carpaccio, Bruschetta und Fisch, sowie mediterrane Vorspeisen.

Serviertemperatur: 10 Grad C.

Analysen:

Alkohol: 13 %

Gesamtsäure: 7,3 g/l

Restzucker: 3,4 g/l

Biologisch: Ja