

Ataíde Semedo Millésime bruto 2013

Produzent: Ataíde Semedo

verantwortliche(r) Önologe(n): Ataíde Semedo

Produktart: Schaumwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
Bairrada D.O.C. Cerceal, Bical Chardonnay, Pinot Noir Alc.: 12,5%	6	0,75 L				

Über den Weinberg

Bodenbeschaffenheit: Ton, Kalkstein
Ø Alter der Rebstöcke: ca. 10 Jahre
Ø Ertrag: -

Analysedaten

Säure: - g/L RZ: - g/L TE: - g/L SO₂: - mg/L

Vinifizierung

Sanft gepresst werden die Trauben in Inox-Stahltanks bei 17-18°C vinifiziert. Die 2. Gärung in der Flasche findet im darauffolgenden Frühling (Ende März) für 45 bis 60 Tage statt. Die anschließende Reifeperiode beträgt 18 Monate im Keller.

Verkostungsnotiz

Farbe: helles Pastellgelb
Nase: etwas Zitrus und Bisquit
Gaumen: herrlich angenehme und frische Frucht mit Länge und viel Eleganz
Passend dazu: Als Aperitif zusammen mit kleinen Häppchen (z.B. Lachs, Meeresfrüchte)
Trinktemperatur: 7°- 8° C

