

Bagueri Contesse

Der frische Schaumwein mit fruchtigem Aroma und cremigem Geschmack - feiner Begleiter zu Ihren wichtigsten Treffen.

Aussehen, Aroma und Geschmack

Farbe: strohgelb mit goldenen Nuancen

Aroma: weißer Pfirsich, Zitrusfrüchte, am Ende Honig

Geschmack: satinartiger Geschmack, weich und zart cremig, mit einer völlig natürlichen Harmonie

Der Sommelier empfiehlt

Zum Essen: festlicher Aperitif, passt gut auch mit Käsesorten mit Edelschimmel, vor allem mit weichem Gorgonzola, Rockfort und frischem Büffelmozzarella

Serviertemperatur: 6-8°C

Alterungspotential: am besten frisch, im dunklen Raum auch bis zu 2 Jahre



Herstellungsmethode

Herkunft

Anbaugebiet: Brda

Weinberggestaltung: terrassenartig

Meereshöhe: 80 - 200 m

Anzugsart: einfacher Guyot

Anpflanzungsdichte: 4,000 - 5,000 Rebstöcke/ha

Alter der Weinberge: 10 - 25 Jahre

Bodentyp: Flysch, Mergel, Sandstein

Klima: submediterranean, Mischung warmer Meereswinde und kaler Alpenwinde

Trauben

85 % Rebula, 15 % Chardonnay

Weinlese: ausschließlich manuell

Fermentation:

100% in Stahltanks, T=14°C

Sekundäre Gärung:

100 % in Charmat Tanks, T=16°C

Reifen:

100 % in Charmat Tanks, 10 Monate »sur lie«

Parameter

Jahrgang des Weins: NV

Alkohol: 12 % vol

Gesamtsäuregehalt: 7,04 g/l

pH: 3,05

Zuckerreste: 12,2 g/l