Weinpass

Spumante Pinot Grigio Rosé La Jara

Mit platzsparendem Sektverschluss! In den Schalen der Pinot-Grigio-Traube steckt auch ein Anteil an roten Farbstoffen. Vor dem Abpressen mazerieren die Traubenschalen und der Saft für 20 Stunden kalt, das bringt nicht nur die dezente Farbe in diesen außergewöhnlichen Spumante, sondern auch die spannende Aromatik und etwas mehr Kraft und Volumen. In der Nase ein Hauch Süßholz und Stachelbeere, am Gaumen viel Frucht wie Rote Johannisbeere und Grapefruit. Unwiderstehlich!

Gold Gilbert & Gaillard International Competition 2023, Gold AWC Vienna – International Wine Challenge 2023, 91/99 Punkte Luca Maroni

Erzeuger:	Azienda Agricola La Jara
Anbaugebiet:	Venetien
Rebsorte:	Pinot Grigio
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Italien
Qualität:	Wein
Geschmack:	brut
Vegan:	ja
Passt zu:	frischem Käse, Blätterteighäppchen
Artikel-Nr.	25375.OP
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	30
Gesamtsäure (g/l)	5,2
Restzucker (g/l)	8,7
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	96
Vorhandener Alkohol (Vol%)	11,3
Weinstil	ausgewogen

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.