

“HONOR” CUVÉE  
VENEZIA D.O.C.

*Schaumwein Brut*



200 - 750 ml  
212 - 3000 ml

• ANBAUGEBIET

Weinberge in unmittelbarer Nähe des Flusses Piave an der Grenze zwischen den Provinzen Treviso und Venedig. Weinberge nach Nord-Süd und Ost-West gerichtet mit 3000/4000 Stöcken pro Hektar; 6-10 Jahre alte Weinreben. Durchschnittliche Produktion je nach Sorte 1 bis 3 kg pro Stock. Trauben: Glera, Chardonnay, Pinot Bianco.

Anbausystem: Sylvoz.

• VINIFIKATION

Die Weinlese findet im September statt und anschließend erfolgt die sanfte Pressung. Die entstandene Maische wird für einige Stunden geklärt und nur der geklärte Teil wird danach für 10 bis 12 Tage bei 18 °C gegärt. Der neue Wein wird für einige Wochen auf der Feinhefe gelagert und anschließend zur Verperlung, die etwa 20 bis 25 Tage dauert, in einen Autoklav gegeben. Danach bleibt er einige Tage auf der Hefe, um dann in Flaschen gefüllt und für einige Wochen ausgebaut zu werden.

• ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Perlage: fein und anhaltend.

Farbe: helles Strohgelb

Bukett: elegant, entschieden, fruchtiges und einladendes Aroma.

Geschmack: komplex, mit sortentypischen Noten, angenehm weich und ausgewogen.

• CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Effektiver Alkoholgehalt: % vol. 11.00 – 12.00

Zucker: g/l 10.00 – 11.00

Gesamtsäure: g/l 5.50 - 6.50

• SERVIERTEMPERATUR

6 - 8 °C, kurz vor dem Eingießen entkorken

• AUFBEWAHRUNG

An einem frischen und trockenen Ort vor Licht und Hitze geschützt lagern.

• WIE ER AUF DER WEINKARTE AUFGEFÜHRT WIRD

“Honor” Cuvée Schaumwein Brut Venezia DOC - Astoria

