



189 - 750 ml



## "9.5 COLD WINE BLACK"

### *Schaumwein Extra Dry*

#### • ANBAUGEBIET

Landgut Val de Brun. Weinberge Nord-Süd-Ausrichtung und West-Ost-Ausrichtung mit ca. 4000/4500 Rebstöcken pro Hektar, durchschnittliches Alter ca. 8/12 Jahre. Trauben: Aromatischen Rebsorten, typisch aus der Provinz von Treviso. Anbausystem: Sylvoz.

#### • TECHNOLOGIE

Die Trauben werden noch nicht vollständig ausgereift gelesen, damit der Zuckergehalt gering, der Säuregehalt hoch und das Bukett fruchtig bleiben. Die traditionelle Weinbereitung erfolgt mit schonendem Pressen und teilweiser Kaltmazeration. Der gewonnene Most wird bei 0° C eingelagert und im Laufe des Jahres für die verschiedenen Schaumweinbereitungen verwendet. Die Gärung erfolgt bei ca. 10/12°C mit ausgewählten Hefen, wodurch ein sehr aromatisches und intensives Bukett entsteht. Für die Schaumbildung wird der Most während der Gärung direkt in den Druckbehälter gefüllt, damit aus dem Most in nur einem einzigen Gärvorgang bei niedriger Temperatur in 35-40 Tagen ein fertiger Schaumwein wird; so wird die besondere Aromakomponente, durch die sich dieser Schaumwein auszeichnet, kräftiger und entfaltet sich besser; ferner fördert die Gärung bei niedrigen Temperaturen die Bildung von Stoffen, die dem Wein Struktur und Gehalt verleihen, um den niedrigen Alkoholgehalt auszugleichen und einen absolut harmonischen Geschmack zu erzielen. Nach Beendigung der Schaumbildung verweilt der Schaumwein 20-30 Tage auf seinem edlen Bodensatz, um seine organoleptischen Eigenschaften voll zu entfalten. Vor der Flaschenabfüllung wird dem Schaumwein eine geringe Menge Most aus edlen aromatischen Trauben zugesetzt, um die Geschmacks- und Aromenvielfalt des Produkts harmonisch zu vollenden.

#### • ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Perlage: sehr fein und nachhaltig.  
Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen.  
Bukett: ätherisch, delikates, sehr persönlich durch die Synergie der unterschiedlichen Aromen mit dem Duft der Hefe; mit deutlich aromatischer Note.  
Geschmack: vollmundig, harmonisch, trocken.

#### • CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Effektiver Alkoholgehalt, % vol. 9.00 – 10.00

Zucker, g/l 15.00 - 16.00

Säure insgesamt, g/l 5.50 – 6.50

#### • SERVIERTEMPERATUR

2 - 3° C, im Eiseimer.

#### • WIE MAN DEN WEIN IN DER WEINKARTE AUFFÜHRT

"9.5 Cold Wine Black" Extra Dry - Astoria