

“FASHION VICTIM”
CUVÉE

Schaumwein Brut



• **ANBAUGEBIET**

Landgut Val de Brun. Weinberge mit Nord-Süd-Verlauf und West-Ost-Verlauf mit ca. 4000/4500 Rebstöcken pro Hektar mit einem durchschnittlichen Alter von ca. 8/12 Jahren. Durchschnittliche Produktion von 3/4 kg pro Rebstock gleichbedeutend mit 120/130 Doppelzentnern pro Hektar.

Trauben: Aromatischen Rebsorten, typisch aus der Provinz von Treviso.

Anbausystem: Sylvoz.

• **TECHNOLOGIE**

Die Weinlese erfolgt im September per Hand, anschließend folgen das leichte Pressen mit einer kurzen Kaltmazeration der Beerenhaut und die statische Dekantierung des Mostes. Die primäre Gärung erfolgt in Stahlbehältern bei 18/19°C mit ausgewählten Hefen. Der junge Wein ruht für einige Wochen auf dem edlen Bodensatz; die anschließende Phase besteht in der zweiten Gärung, die 20/25 Tage bei 18° dauert. Nach deren Ende ruht der Schaumwein für einige Wochen auf dem Bodensatz. Anschließend erfolgen die Weinsteinstabilität und die Flaschenabfüllung. Verweilzeit in der Flasche zum endgültigen Ausbau.

• **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Perlage: sehr fein und anhaltend.

Farbe: strohgelb mit grünlichem Schimmer.

Bukett: ätherisch, delikater, sehr persönlich durch die Synergie der vielfältigen Aromen mit dem Duft der Hefe; mit entschieden aromatischer Note.

Geschmack: vollmundig, harmonisch, trocken.

• **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Effektiver Alkoholgehalt, % vol. 10.50 – 11.50

Zucker, g/l 12.00 – 13.00

Säure insgesamt, g/l 5.50 – 6.50

• **SERVIERTEMPERATUR**

5 - 6° C, im Eiseimer.

• **AUFBEWAHRUNG**

Frisch und trocken lagern, vor Wärme- und Lichtquellen geschützt aufbewahren.

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

"Fashion Victim" Cuvée - Astoria

135 - 750 ml
138 - 1500 ml
143 - 3000 ml

