

Al Bruvé

SPUMANTE
METODO CLASSICO, BRUT - ROSÉ



Deklinaton der einheimischen Rebe zu Schaumwein nach klassischer Methode.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden in den Keller transportiert, wo sie entrappt, mit einem vibrierenden Sortierband selektiert und gepresst werden. Danach folgt die Mazeration auf den Schalen, die so lange dauert, wie es erforderlich ist, um die für uns optimale Intensität von Farbe und Nuance zu erhalten. Der Most wird anschließend in Edelstahl bei einer Temperatur von etwa 16 Grad vergoren. Auf diese Weise entsteht der Wein, der, nachdem er in Cuvées verschiedener Jahrgänge verschnitten wurde, sich zum Abfüllen und zur zweiten Gärung eignet. Danach werden die Flaschen erneut einer Remuage unterzogen. Sobald die perfekte Verfeinerung auf der Hefe erreicht ist, werden die Flaschen degorgiert, mit Exportsirup aufgefüllt und mit dem Endkorken verschlossen.

GESCHMACKSNOTEN

Zartrosa Farbe mit Nuancen von Zwiebelhaut und sehr feiner Perlage. Er präsentiert ein intensives und elegantes Bukett von roten Früchten und Blüten, mit Anklängen an Veilchen und Croissants. Am Gaumen ist er elegant und komplex, mit ausgeprägter Mineralität und angenehmer Frische. Der Bruvé hat einen sauberen, frischen und einhüllenden Abgang mit einer bemerkenswerten Beständigkeit im Geschmack.

SERVIERVORSCHLÄGE

Perfekte Oüvertüre zum Essen, ausgezeichnet zu Vorspeisen aller Art. Ein sicherer Begleiter für alle Nudelgerichte mit Fisch. Er passt hervorragend zu Desserts mit frischem Obst.