Le Contesse SRL

Le Contesse Anna Vino Spumante Dolce



Art.-Nr.:	0302704
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	9,5 %
Anbaugebiet:	Treviso
Anbauregion:	Venetien (Veneto)
Farbe:	Weiß
Geschmack:	süß
Rebsorten:	Glera, Moscato
Restzucker:	60 g/l
Säure:	5.5 g/l
Serviertemperatur:	6-8
EAN:	8005068001534

Preise

Flasche 9,50 € brutto

Preis pro Liter: 12,67 €

UVP: ~~10,00 €~~ **-5%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Schaumwein, erzeugt durch Nachgärung im Autoklav, mit ausgewählter Hefen und kontrollierter Temperatur.

• Perlage: Fein und anhaltend.
• Farbe: Leicht strohgelb.
• Aroma: Charakteristisch, aromatisch, mit zarten Noten von weißen Blüten, Rosen, Aprikose und weißen Pfirsich.
• Bouquet: Frisch und ausgewogen. Deutlich süß.
• Servieren: Servieren bei 6-8°C.
• Serviervorschlag: Dieser Wein passt ausgezeichnet zu Kuchen und Desserts: ideal für jeden Toast!
Rebe: Glera und Moscato.
Anbaugebiet: Provinz von Treviso.
Höhe des Weinberges: 40 m über dem Meeresspiegel
Bodenbeschaffenheit: Mittlerer Texturen.
Bewirtschaftungsmethode: Sylvoz.
Vinifizierung: Manuelle Weinlese. sanftes Pressen und Mostreinigung durch statisch Deckantierung. Gärung und Zweitgärung direkt im Gärberhälter mit ausgewählter Hefen und kontrollierter Temperatur. Zweitgärung im Gärberhälter mit. ausgewählten Hefen.
Abfüllung. der Wein ruht für einige Wochen in einem gekühlten Lagerhaus.
Reifung: September zweite 10 Tage.

Zutaten

Trauben, Zucker, Stabilisatoren: Enthält Citronensäure und/oder Kaliumpolyaspartat, Konservierungsstoffe und Antioxidantien: Sulfite, Gase und Packgase: Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	670kJ
Energie (kcal)	160kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	5,50g
Zucker	5,50g
Salz	0,01g
Gesättigte Fettsäuren	0g

8 005068 001534 >