



VAISS

SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO

REBSORTEN

Malvasia.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

AUSEHEN

Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen, von untadeliger Reinheit.

GERUCH

Intensiv, komplex, beherrschend reife, exotische Frucht mit Ananas, gefolgt von delikaten Noten von hellem Pfirsich und Marille, zum Abschluss ein Agrumenhauch aus Zitronatzitronen und Zitronen, mediterrane Würzigkeit mit Oregano und blumige Noten von weißen Blüten.

GESCHMACK

Leicht, duftig, weich und einnehmend. Wiederholt die aromatischen Geruchsempfindungen, im Finale salzig, frisch und trocken.

SÄURE 5,5 g/l

RESTZUCKER 16 g/l

ALKOHOL 11% Vol.

VINIFIZIERUNG

ERTRAG 130 q/ha

LESEPERIODE

Erste Septemberwoche.

GÄRUNG

Keine Gärung.

AUSBAU

Imahltank für eine Dauer von 3 Monaten.

BLÄSCHENBILDUNG

Angefangen beim Most.
Flaschendruck 5 atm.

ERZIEHUNGSFORM

Guyot.

PFLANZDICHT

4000 Stöcke/ha

EMPFEHLUNGEN UND FORMATE

PASSEND ZU

Ideal als Aperitif, passt er vorzüglich zu Vorspeisen, Suppen und Fischgerichten.

SERVIERTEMPERATUR

6 - 8 °C, Flasche erst kurz vor dem Verzehr entkorken.

GLAS

Bauchiges, sich oben verengendes Tulpenglas.

LAGERUNG

Der Wein sollte jung getrunken werden, am besten im ersten Jahr. Flasche kühl, trocken und lichtgeschützt lagern. Längere Aufbewahrung im Kühlschrank vermeiden.

FORMATE

Flasche mit 0,75 Liter.