



Aldebrut Prosecco mit Jahrgangsangabe DOC

Die feine und dauerhafte Kohlensäurebläschen-Entwicklung ("perlage") und der frische und trockene Geschmack sind die Merkmale der feiner Eleganz dieses Schaumweines. Sofort angenehm, entwickelt er im Kelchglas einen harmonischen und ausbalancierten Aroma- und Geschmackskomplex.

BENUTZTE TRAUBENSORTEN

Glera

DIE WEINBERGE: Standort und Merkmale

Die Weinberge liegen in den hügeligen Gegenden, wo der Prosecco-Wein erzeugt wird, mit ton- und mergelhaltigen Böden.

DIE ANBAUWEISE: Typ und Dichte

"Sylvoz"- oder "a cappuccina"-Typ mit 2.500 bis 3.500 Reben pro Hektar.

WEINLESE: Zeiten und Verfahrensweise

Die Weinlese, ausschließlich von Hand, wird normalerweise zwischen Mitte September und Mitte Oktober vorgenommen und dabei werden die besten Trauben ausgewählt.

WEINHERSTELLUNGSPROZESS

Die sanfte Pressung der Trauben erfolgt durch pneumatische Pressen. Nach statischer Klärung des Mosts, geht der Kelterungsprozess mit einer langen Gärung bei niedriger Temperatur weiter. Es folgt die Einlagerung in Stahlbehältern, zwei bis drei Monate lang. Die Schaumzugabe findet in Stahlautoklaven statt, mit anschließender Weinsäure-Stabilisierung in kaltem Zustand.

ALDEBRUT ZUM ESSEN

Aldebrut ist ausgezeichnet als Aperitiv und passt sehr gut zu kalten Buefett-Gerichten, fetthaltigen Wurstwaren und Fischgerichten.

ANALYTISCHE DATEN ZUR FLASCHENABFUELLUNG

Alkoholgehalt:	11,00
Restzucker:	10 g/l
Gesamtsäuregehalt:	5,70