

30019
03.02.2021



| | |
|-------------------------------|--|
| Anbaugebiet | Prosecco / Spumante |
| Produzent | Azienda Agricola Eddi Luisa |
| Traubensorte | Refosco 80%, Merlot 20% |
| Farbe | Leichtes Rosa mit hellen Reflexen |
| Geschmacksrichtung | Leichter Anflug von Hefe, zarter Duft nach Brotkruste, zarte Fruchtnote von Apfel. |
| Lagerfähigkeit ab Kauf | 1 - 2 Jahre |
| Trinktemperatur | 8 -12°C |
| Merkmale | Aus einheimischen Trauben gewonnen mit einer zweimonatigen Hefegärung und ca. 2 weiteren Monaten in der Flasche. Voller und abklingender Schaum, feine und anhaltende Perlage. Zarte Rosafarben. In der Nase duftet er intensiv, komplex und elegant. Die frischen, fruchtigen Rosennuancen vermengen sich mit einem feinen Ansatz von Unterholz. Er klingt mit zarten Nuancen von Brotkruste und Hefe aus. Im Gaumen gestaltet er sich süffig, elegant und fest. Er ist ausgewogen, hat die richtige Frische mit einem anhaltenden Ausklang. |
| Weintipp | Optimal zu allen Fischgängen und deren Kombinationen |



**Spumante Brut Rosé
IGT "LUISA"**

Indicazione Geografica Tipica

Spumante Brut Rosé