






DOC

Astoria Vino Spumante Brut Cuvée Lounge

CHF 9.90

 75cl
 11%
 Chardonnay, Glera
AN 7500700

Herstellung

Leichte Pressen mit einer kurzen Kaltmazeration der Beerenhaut. Die primäre Gärung erfolgt in Stahlbehältern bei 18/19°C, mit ausgewählten Hefen. Der junge Wein ruht für einige Wochen auf dem edlen Bodensatz; die anschließende Phase besteht in der zweiten Gärung, die 20/25 Tage bei 18°C dauert. Danach ruht der Schaumwein einige Wochen auf dem Bodensatz. Nach der Abfüllung folgt eine weitere Verweilzeit in der Flasche zum endgültigen Ausbau.

Degustationsnotiz

Strohgelbe Farbe. Feiner Hefeduft, vollmundig, harmonisch, trocken. Delikate Aromen von Glyzinienblüten, exotisches Obst, Birnen, Bananen und Ananas. Ein sehr angenehme und anhaltende Perlage.

Geniessen zu

Apéro ganz klar und überall wo es Feste zu feiern gibt. Kalte und warme Vorspeisen aus Fischen. Blätterteiggebäck. Gemüse mit den passenden Dips. 1 Glas Spumante sollte Mann / Frau sich jeden Tag gönnen. Er tut dem Körper und der Seele gut!