



PRÆCLARUS

BRUT
SÜDTIROL DOC

Streng ausgelesene Chardonnay-Trauben aus den Weinbergen oberhalb von St. Pauls bilden die Grundlage für diesen Sekt. Tiefgründige Kalkböden und die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht tragen zum besonderen Aroma bei. Der Erfahrung und Kompetenz unseres Kellermeisters ist es zu verdanken, dass die edlen Tropfen nach einer mehrjährigen Reife auf der Feinhefe bei konstanter Temperatur in einem alten Bunker aus dem 2. Weltkrieg diese besondere Eleganz und Komplexität erreichen.

HERKUNFT: St. Pauls

ART DER HERSTELLUNG: Flaschengärung

MINDESTREIFE: 48 Monate auf der Feinhefe

REBSORTE: 100% Chardonnay

GESCHMACKSRICHTUNG: Brut

LAGERPOTENZIAL: bis zu 2 Jahre

SPEISENEMPFEHLUNG:
Zu Aperitif und Essensbegleitung

SERVIERTEMPERATUR: 4°C

ALKOHOL: 12,5 % vol.

