

Espumante Arte Brut

2013



Mit diesem besonders raffinierten Espumante beweist die Kellerei von Casa Valduga einmal mehr, dass sie mit Recht als eine der erfolgreichsten und renommiertesten Schaumweinproduzenten Brasiliens gilt.

Nach traditionellem Champagnerverfahren hergestellt, begeistert der Casa Valduga Espumante Arte Brut bereits im Glas mit seinem kräftigen Gelb und dem feinen, anhaltenden Mousseux. In der Nase breiten sich zart rauchig-kräuterwürzige Aromen und warme Brioche-Noten aus. Reife, weiße Tropenfrüchte, Passionsfrucht und Mango bestimmen das verführerische Bouquet.

Am Gaumen besitzt der Casa Valduga Espumante Arte Brut saftige, extraktsüße Fruchtklänge, die sanft von Kaffee-Noten und einem mineralischen Touch umspielt werden. Die vorbildliche Balance und das lebendige Säurespiel zeigen eine tolle Länge. Dieser Schaumwein hat Klasse und Qualität!



Land: Brasilien

Anbauregion: Val dos Vinhedos

Rebsorte(n): 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 10 g/Liter

Säuregehalt: 4,3 g/Liter

Trinktemperatur: 6 – 8 °C



Speiseempfehlung:
helles Fleisch, leichter Fisch,
Fruchtsalat oder Sorbet