

Espumante Brut

2010



Ein sehr feingliedriger Genuss aus dem Hause Casa Valduga: Der Casa Valduga Espumante Brut ist ein feiner, eleganter und anspruchsvoller Schaumwein aus Brasilien.

80% Chardonnay und 20% Pinot Noir geben dem Espumante seine Auftriebskraft, die sich in einem besonders zarten Mousseux entwickelt. Der Espumante Brut von Casa Valduga leuchtet goldgelb im Glas und offenbart in der Nase einen berauschenden Duft von tiefer Frucht und dezenter Würze. Ein süßes Mandelaroma und Tropenfrüchte zeigen ihr schönes Aromenspiel.

Am Gaumen wirkt der Casa Valduga Espumante Brut spritzig, vollmundig und erfrischend, dabei aber verführerisch cremig und buttrig.

Eine schön ausgewogene Säure, zu der sich zarte Brioche-Noten gesellen. Der Geschmack des Pricklers ist opulent, harmonisch und exquisit.

Der Ausbau des Schaumweins geschieht nach traditioneller Methode: 18 Monate reift der Wein in der Flasche bei einer kontrollierten Temperatur von 12°C. So entwickelt er sein sauberes, klares Trinkvergnügen mit einer langsam aufsteigenden Perlage und dem feinnuancierten Tropenfruchtroma!


CASA VALDUGA
DESDE 1875

Land: Brasilien

Anbauregion: Val dos Vinhedos

Rebsorte(n): Chardonnay, Pinot Noir

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 8 g/Liter

Säuregehalt: 6,75 g/Liter

Trinktemperatur: 4 – 6 °C



Speiseempfehlung:
Seezunge, Forelle, Shrimps,
Geflügel, Lamm, Fruchtsalate
und Eiscreme