

KLASSISCHE LINIE

## KAREL

## Monica di Sardegna D.O.C.



Aus der autochtonen roten rebsorte monica. Gebietstypischer rotwein aus sardinien. traditionell speisebegleitung zu antipasti mit gemüse oder fleisch, mittelgereiftem käse und geschmortem fleisch.



## WEIN NOTES

KAREL	
<b>Boden:</b>	sandig und kieselig, Nord-Ost-Ausrichtung.
<b>Klima:</b>	mediterranes Klima, mit milden Wintern, moderaten Niederschlägen, warmen und windigen Sommern.
<b>Ernte:</b>	Ende August / Anfang September, von Hand, Zucker 208 g/l.
<b>Weinbereitung:</b>	Sorgfältige Auswahl der Trauben, Abbeeren und schonende Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur von max. 15°C.
<b>Verfeinerung:</b>	Inahltanks.
<b>Abfüllen:</b>	In Stickstoffatmosphäre, natürlicher Korken 44 x 26 mm.
<b>Analytische daten:</b>	Alkoholgehalt 12,5-13% Vol., Gesamtsäure als Weinsäure 5,5 g/l, Restzucker 3,5 g/l.
<b>Organoleptischen Eigenschaften:</b>	Farbe: Strohgelb mit klaren grünen Reflexen. Geruch: an Mandelbaum in voller Blüte erinnernd. Geschmack: trocken, mineralisch und erfrischend, mit schönem Fruchtaroma.
<b>Paarungen:</b>	Meeres-Antipasti, Suppen, Fisch, weißem Fleisch, als Aperitif.
<b>Serviertemperatur:</b>	10°C.
<b>Format:</b>	37,5 cl, 75 cl.