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

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

AUSZEICHNUNGEN:

GALERIE: