

Traminer Aromatico – Cabert

KLASSIFIZIERUNG:

D.O.C.

ANBAUGEBIET:

Friuli Grave

ERZEUGER/ABFÜLLER:

CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A. – BERTIOLO – ITALIA

MADE IN ITALY

REBSORTE:

Traminer Aromatico

WEINTRAUBE:

Klein, pyramiden- oder zylinderförmig, sehr kompakt

AUSTRIEB:

April

BLÜTEZEIT:

Anfang Juni

REIFUNG:

Anfang September

WEINHERSTELLUNG/GÄRUNG:

Keltern und Aufweichen für einige Stunden, anschließend weiches Pressen. Der Gärprozess wird durch Reinzuchthefer und Kontrolle der Temperatur bei 15° C- 17° C aktiviert, Dauer ca. 8- 10 Tage.

GESCHMACKSRICHTUNG:

Trocken

CHARAKTER:

Aromatisch, von komplexem Blütenbouquet mit hervortretendem Rosenduft

EMPFEHLUNG:

Zu Vorspeisen mit geräucherten Wurstwaren, Fisch mit Sauce, abgelagertem Käse

TRINKTEMPERATUR:

12° C

INHALT:

Flasche 0,75 lt.

LAGERPOTENTIAL:

1 - 2 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: 12,00/12,50 %vol

Enthält Sulfite

