



ITALIEN



VENETIEN



PROSECCO DOCG
ZONE

PERLAPP WEIßWEIN

Benennung:	Perlapp Weißwein Spumante
Typologie:	Cuvée Extra Dry
Traube:	Weißweintruben
Erstes Produktionsjahr:	2012
Region:	Italien

Im Weinberg

Boden:	Lehmig mit mittlerem Kalkgehalt, wenig tief
Höhenmessung und Lage:	50 - 250 m ü.d.M., Südausrichtung
Alter des Weinbergs:	6 - 15 Jahre
Anbaumethoden:	Sylvoz
Ernte:	Mechanisch und von Hand

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Weißweinherstellung mit der Martnot (Charmat) Methode
Alkoholgehalt:	Mit niedrigem Alkoholgehalt , nur 10,5% Vol.
Zucker:	15 g/l

Verkostung

Farbe:	Strohgelb mit grünen Reflexen
Bouquet:	Fruchtig mit leichten Aromen von Apfel und weißen Feldblumen
Geschmack:	Vollmundig, harmonisch , weich und lieblich
Haltbarkeit:	12 - 18 Monate

Service

Serviertemperatur:	8 - 10°C
Speiseempfehlung:	Für Aperitifs und für Partys mit Freunden besonders geeignet

Verpackung

Dieser Wein wird in einer äußerst leichten Flasche (nur 550g) abgefüllt. Die Hülle, die die ganze Flasche umgibt und dekoriert, kann mittels einer Lasche "Hier entfernen" vom Glas entfernt werden.

