

Casale Marchese



Cortesia

Rebsorten: Malvasia del Lazio, Trebbiano

Weinberge: Weinberge des Hofguts Casale Marchese.

Reberziehung: Cordone Speronato auf Böden vulkanischen Ursprungs.

Bepflanzungsdichte: 4.000 Rebstöcke pro Hektar. Durchschnittlicher Ertrag pro Rebstock: 2 kg Weinherstellung: Handlese und Transport der Trauben in gelochten 15 kg-Kisten. Trocknung auf Gittern, bis der gewünschte Zuckergehalt erreicht ist. Sanfte Pressung. Zusatz von ausgewählten Hefen. Temperaturkontrollierte alkoholische Gärung in Barriquefässern. Ein Jahr Ausbau im Barrique. Verschnitt und Flaschenabfüllung im März.

Bouquet: Sehr fruchtig mit blumigen Noten von Jasmin und deutlichen Nuancen von Akazienhonig und Vanille.

Geschmack: Eleganter Gaumen mit süßen Tönen, die nicht belanglos wirken. Runder Abgang. Dessertwein von großer Eleganz, was ihn zu einem perfekten Begleiter zu Süßspeisen und Gebäck, aber auch zu Pasteten und Käse macht.

Press zu: Kräuterkäse, Foie Gras, Trockengebäck

Technische Daten:

Alkohol: 13%

Restzucker: 50 g/l

Gesamtsäure: 6,10 g/l

pH: 3,55

Gesamtextrakt: 32,00 g/l

Flaschengröße: 375 ml