

Malvasia

PRODUKTIONSZONE: Gemeinde Cormons, Isonzo

TRAUBE: 100% Malvasia

BEZEICHNUNG: I.G.T. Venezia Giulia Bianco – BIO

FORMEN DER ZUCHT: horizontale bilaterale Gujot.

KULTURBETRIEB: Anbau mit biodynamischer Methode, gezielte Verdünnung, Entlaubung in der Nähe von Clustern zur Erhaltung der Reben-Gesundheit.

PRODUKTION: 6.600 Flaschen

GRADATION: 14,5% vol.

ERNTE: Anfang Oktober, manuelle Ernte in den frühen Morgenstunden.

VINIFICAZIONE: Manuelle Auswahl der Trauben, Weiches Pressen mit Vakuumpresse, Gärung mit ausgewählten Hefen bei 18°C. Ein Teil mit Schale. Bis Ende Februar in Edelstahlfässern. Weinmontage, Proteinstabilität durch Bentonit.

GERUCHS- UND GESCHMACKSHINWEISE: Strohfarber, einheimischer Weißwein mit knackigen goldenen Reflexen. Sehr sanft, erinnert an Blumen und Früchte. Ausgewogener, frischer Geschmack, hartnäckig.

SERVICETEMPERATUR: 10° – 12° C

PAARUNGEN: Fischgerichte und Käse.



Doris +43 664 4493569
Günter +43 664 3267419
www.derweinhauer.at

