



OPERE BRUT METODO CLASSICO MAGNUM

Art.-Nr. OT 33-00



WEINGUT:	Opere Trevigiane
REGION/LAND:	Venetien/Italien
REBSORTE(N):	70% Chardonnay, 30% Pinot Nero
FÜLLMENGE:	1500 ml
ALKOHOL:	12,0 Vol.-%
RESTZUCKER:	11,0 g/l
SÄURE:	6,2 g/l
AUSBAU:	Edelstahl Traditionelle Flaschengärung
BESCHREIBUNG:	

Dieser elegante Norditaliener präsentiert sich als fruchtiger Bruder vom klassischen Champagner - hergestellt nach der »Metodo Classico«. Für einen Schaumwein, der 36 Monate auf der Feinhefe gelegen hat, ein unschlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis! Er brilliert mit einer leuchtend strohgelben Farbe und grünlichen Reflexen. In der Nase überzeugen zarte Zitrusaromen mit blumige Akzente und einer leicht nussigen Note. Ein frischer, vollmundiger Geschmack mit einer feinen, schön eingebundenen Perlage. Ein rundum harmonischer Eindruck mit wunderbarer Länge.