



2013 OPERE RISERVA BRUT METODO CLASSICO

Art.-Nr. OT 71-13

WEINGUT: Opere Trevigiane

REGION/LAND: Venetien/Italien

REBSORTE(N): 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay

FÜLLMENGE: 750 ml

ALKOHOL: 12,0 Vol.-%

RESTZUCKER: 11,0 g/l

SÄURE: 6,2 g/l

AUSBAU: Edelstahl, Barrique | Traditionelle Flaschengärung

BESCHREIBUNG:

Klassischer »Metodo Classico« im Champagner-Format – eine italienische Besonderheit mit 5 Jahren Hefelager. 70% des Mosts wurden temperaturkontrolliert im Edelstahlfass vergoren, die restlichen 30% in gebrauchten Barriquefässern. Ein edler Schaumwein mit goldgelber Farbe und grünlichen Reflexen. Der Duft erinnert an köstliche Brotkruste, reife Frucht und Vanille, begleitet von zarten Andeutungen mediterraner Gewürze. Der Abgang ist lang anhaltend und die Perlage ist wunderbar eingebunden! Ein Genuss für den besonderen Anlass!

