

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



MICHEI RISERVA 823 TRENTO DOC Brut

Der Maso Michei liegt hoch oben im Valle di Ronchi, einem reizvollen Berggebiet des Trentino. Hier wachsen die Trauben auf einer Meereshöhe von bis zu 850 Metern an steilen, sonnigen Hängen vor der atemberaubenden Kulisse der Dolomiten. Dieses außergewöhnliche Terroir und ein vielfältiges Gebirgsklima bringen Weine von unverwechselbarem Charakter hervor.

Nach der traditionellen Flaschengärung reift der Michei Riserva 823 Trento Doc Brut noch 60 Monate auf der Feinhefe. Im Glas präsentiert er sich mit einer langanhaltenden und eleganten Perlage. Nuancen von weißem Fruchtfleisch und Zitrusfrüchten werden am Gaumen durch Aromen von frischem Brot ergänzt.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Trento DOC

REBSORTE

Blauburgunder

VINIFIKATION

Die Handlese erfolgt Mitte September. Nach dem schonenden Pressen und einer natürlicher Sedimentation wird der klare Most bei kontrollierter Temperatur vergoren. Im darauffolgenden Frühjahr wird der Wein unter Zugabe von selektionierten Hefen zur zweiten Gärung in die Flasche gefüllt. Anschließend ruht der Michei Riserva 823 Trento Doc Brut bis zu 60 Monate auf der Feinhefe.

SERVIERTEMPERATUR

8 – 10°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Als Aperitif, zu Schalen- und Krustentieren, Fisch, hellem Fleisch

VERFÜGBARES FLASCHENFORMAT

