

# PRAECLARUS

## Brut

SÜDTIROL ALTO ADIGE DOC

### WEINBESCHREIBUNG:

Harmonie und Frische seit 1979.

Brillantes Gelb mit goldenen Reflexen. Intensives und besonders feines, samtiges Bouquet nach Mandelblüten, Pfirsich und Aprikosen, mit Anklängen von frischer Haselnuss und Brotkruste. Sehr feine und langanhaltende Perlage.

### TERROIR:

Die Chardonnay-Trauben wachsen in Weinbergen um St. Pauls zwischen 300 und 500 m Meereshöhe auf dem kalkhaltigen Dolomitgestein des Mendelgebirgszugs mit Sand- und Lehmeinlagerungen. Die Südost-Ausrichtung, die beständige Durchlüftung durch Fallwinde sowie die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sorgen für ein einzigartiges Mikroklima, in dem die Trauben ein optimales Säure-Zucker-Verhältnis entwickeln.

### VINIFIKATION:

Trauben von Hand gelesen. Schonende Ganztraubenpressung. Mehrmonatiger Ausbau des Sektgrundweins im Edelstahl, anschließend traditionelle Flaschengärung und mindestens 24 Monate Reife auf der Feinhefe.

**REBSORTE:** Chardonnay

### SPEISEEMPFEHLUNG:

Klassisch zum Aperitif

**SERVIERTEMPERATUR:** 6° - 8°C

**ALKOHOL:** 12.5% vol.

**GESAMTSÄURE:** 6.7 g/l

**RESTZUCKER:** 4 g/l

**FLASCHENGRÖSSEN:** 0,75 l / 1,5 l

