



TECHNISCHES DATENBLATT:

Sparkling Wine Humberto Canale

WEINGUT: Humberto Canale

WEINBERGE: Hochtal des Río Negro, Patagonien

ALKOHOLGEHALT [% VOL.]: 12.6

PH-WERT: 3,3

SÄUREN [G/L]: 6

RESTZUCKER [G/L]: 5.85

REBSORTE: 50 % Semillon, 30 % Pinot Noir, 10 % Sauvignon Blanc und 10 % Merlot.

IDEALE SERVIERTEMPERATUR: 8°C

REIFEPOTENZIAL: 3 Jahre

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Attraktive blassgelbe Farbe mit grünen Reflexen, elegante und anhaltende Blasen.

Zarte Aromen von frischen Früchten wie Pfirsich und Ananas in harmonischem

Gleichgewicht mit denen, die durch den Kontakt mit der Hefe entstehen (frisches Brot).

mit denen, die durch den Kontakt mit Hefe (frisches Brot). Frischer Geschmack, fruchtiger

Geschmack von großer Ausgewogenheit und Struktur. Harmonischer und runder Abgang.

PAARUNG:

Meeresfrüchte von der patagonischen Atlantikküste, Vorspeisen wie Canapés und kalte Bissen.