

Ojo de Agua Nature Cuvée Vino Espumo

Hersteller: Ojo de Agua von Dieter Meier
Artikel-Nr. 35936

75 cl

Steckbrief

| | |
|----------------------|--|
| Artikel-Nr. | 35936 |
| Kategorie | Schaumwein |
| Ursprungsbezeichnung | MO |
| Format | 75 cl |
| Geschmack | trocken |
| Weinstil | fruchtig & aromatisch |
| Rebsorten | Pinot Noir 60%, Chardonnay 40% |
| Herkunft | Argentinien/Mendoza |
| Alkoholgehalt | 13% Vol. |
| Trinktemperatur | 7° C - 9° C |
| Allergiehinweis | enthält Sulfite |
| Hersteller | Ojo de Agua von Dieter Meier |
| Gebinde | Karton à 6 Einheiten |
| Passt zu | Apéro, Pasta, Risotto, rotes Fleisch, Süßwasserfisch |



Charakter

Kräftiger und doch finessenreicher Schaumwein mit schöner, cremiger Mousse. Schöne Frucht mit blumigen und dezent hefigen Noten. Langanhaltende Aromatik.

Ausbau

Manuell geerntet. Die Trauben kommen im Weingut an und werden von Hand ausgewählt, anschließend gepresst. Der Most bildet die Basis für den Wein. Produziert wird nach der Champagnermethode, extra brut (sehr kleine Zuckerdosierung).