



Sanzo Verdejo Frizzante



Gebiet: Vino de la Tierra de Castilla Y León

Verpackung: Flaschen pro Karton: 12 (stehend)
Karton in jedem Pallet: 50
Karton in jeder Reihe: 10 (5 Reihen)

Maße in mm
(L x B x H) 338 x 252 x 298

EAN CODE Flasche: 8435328700394
EAN CODE Karton: 28435328700398

Weinberg: Weinberg mit der in Kastilien und León einheimischen Sorte Verdejo auf einer Höhe von 800m. Der Boden besteht aus Kies und, der Untergrund aus Sand und Ton.

Herstellung: Gärung in Hochdruck-Tanks, um die natürliche Kohlensäure, die bei der Umwandlung des Zuckers entsteht, aufrecht zu erhalten. Bei der Gärung verwenden wir ausgewählte Hefen. Die Gärung wird gestoppt, wenn der Zucker 24 Gramm erreicht hat, was sich in einer frischen Säure und einem niedrigen Alkoholgehalt widerspiegelt. Nach der Gärung wird der Wein in demselben Tank stabilisiert, um die Kohlensäure zu schonen. Nach der Mikrofiltration wird nochmal gefiltert. Wir halten beim Abfüllen 2.4 Atmosphären ein. Der Verschluss ist ein Schraubverschluss.

Verkostung: *Sanzo Verdejo Frizzante* ist hell gelb bis grün mit kleinen integrierten Bläschen. Er zeigt intensive Aromen von tropischen Früchten, ist sehr frisch und besitzt eine gewisse Süße.

Paarung: Dieser Wein kommt wunderbar bei Cocktails, Empfängen und als Aperitif an. Passt sehr gut zu Reis, Fisch und Desserts.

Der erste Verdejo Frizzante in der Welt.