



# Col Torront

Perlwein

## DATENBLATT

Ursprungsort	Eigene Weinberge
Traube	Glera
Form der Aufzucht	Modifizierte Cappuccina
Ertrag pro Hektar	135 Zentner/HA
Ernte	Im Monat September exklusiv per Hand
Weinbereitung	In weiss mit sanftem Druck
Schaumbildung	Charmat Methode

## ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Visuelle Erscheinung	Feines und anhaltendes Perlage. Cremige und weiche Schaumbildung.
Bouquet	Fruchtig, blumig.
Geschmack	Trocken und ausgeglichen. Starker Körper mit leicht bitterem Abgang.

## ANALYTISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholgehalt	11,00% Vol.
Restzucker	13,00 g/l
Gesamtsäure	6,00 g/l

### Passende Begleitung

Dank seinen einzigartigen Eigenschaften eignet er sich als Begleiter der gesamten Mahlzeit. Passt hervorragend zu Fischgerichten.

### Lagerung

Die gute Lagerung im Dunkeln bei einer Temperatur von 12°-16°C trägt bei, die Eigenschaften dieses Perlweins auch im zweiten Jahr zu behalten.

### Für die Weinkarte

Perlwein Col Torront.

### Service temperature

Bei einer Temperatur von 8°-10°C spielt er am besten seine Rolle.