

BOLLÉ

FRISCH UND KNUSPRIG, KAUM WEGZUDENKEN



REBSORTE

Turbiana



BODEN

Toniger Lehm Boden mit hellen tonfarbenen Anteilen.



AUSBILDUNGSSYSTEM

Einseitiger Bogenschnitt bei 7/8 Knospen.



DICHTE PRO HEKTAR/ERTRAG PRO PFLANZE

5000 Pflanzen/ha – 2,5 kg/Pflanze.



HERSTELLUNG

Ancestral-Methode – Handverlesene Trauben – Sanftes Pressen der ganzen Trauben – Statische Dekantierung für 1 Nacht bei 8°C – Gärung im Autoklaven für etwa 16 Tage – Abfüllung und Flaschenreifung



SICHT

Gelbe Farbe mit strohgrünen Reflexen, gekennzeichnet durch einen dichten Schaum und eine sehr feine, geschwungene und anhaltende Perlage.



NASE

Die Nase ist eine Explosion von Aromen; Breit und intensiv mit Noten von Apfel, Aprikose, Birne und Rose. Harmonisch und elegant mit tollen Aromen _ Frische .



GAUMEN

Angenehm säuerlich und salzig, frisch und fruchtig. Gute Rundheit, Balance und Länge. Harmonisch und in völliger Übereinstimmung mit seinem Aroma.



LEBENSMITTELPAIRING

Hervorragend als Aperitif und während des Essens, perfekt zu Pasta und Kräuterrisotto.



SERVIERTEMPERATUR

Bei einer Temperatur zwischen 8 und 10 °C servieren.



GESCHMACKSNOTEN

Gelb mit grünen Reflexen, frische Noten exotischer Früchte, trocken und äußerst angenehm.



0,75L

VERFÜGBARE GRÖSSEN