

MASSIV White Sparkling 2018

MASSIV® als Premium-Schaumwein: Verführerisch, vollmundig, aromatisch. Zwei Jahre auf eigener Hefe im Eichenfass gereift.

 **SORTE:** Chardonnay & Traminer

 **HERKUNFT:** Burgenland

 **AUSBAU:** Österreichischer Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure

 **ERNTE:** Vollreife Trauben bleiben am Weinstock, bis sie ihr Reifemaximum erreichen. Geerntet wird je nach Witterung ab Ende September.

 **VINIFIZIERUNG:** Vollreifer Chardonnay, abgerundet durch etwa 10 Prozent mäschevergorenem Traminer. Schonend verarbeitet, mit Maischestandzeit von mehreren Stunden im eigenen Saft und kontrollierter Vergärung.

 **BODEN:** Vielschichtige Böden: Lehm mit variierendem Schotter- und Kalkgehalt, durchzogen von mineralischem Rotschotter. Die Trauben stammen aus Top-Rieden am Rande der Parndorfer Platte, wo die Weingärten sanft zum Neusiedlersee abfallen.

ALKOHOLGEHALT: 14,5 % Vol.

TRINKTEMPERATUR: 4 - 6°C

SÄURE: 6,0 g/l

RESTZUCKER: extra brut

VERSCHLUSS: Sektkorken mit Agraffe

LAGERPOTENTIAL: mind. 3-5 Jahre, bei guter Lagerung auch wesentlich länger

SPEISEEMPFEHLUNG: ideal für besondere Anlässe, zu Spargel, gegrilltem Gemüse,

Pilzrisotto, hellem Fleisch sowie Fisch, als Aperitif oder auch Picknick-Wein

SULFITE ENTHALTEN

GOLD Berliner Wein Trophy 2024

GOLD Asia Wine Trophy 2024

EAN Code Einzelflasche: 912004176 2147

EAN Code 6er Karton: 912004176 2154

Verpackungseinheit: 6 im Karton

