

## CASTEL MONREALE

B R U T

FLASCHENGÄRUNG  
GRADATION: 12,5 % Vol.

### Beschreibung

#### Farbe

Helles, leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen

#### Bukett

Elegantes, frisch-fruchtiges Aroma mit angenehmer leichter Hefenote

#### Geschmack

Filigranes und elegantes Perlage, fruchtig mit schmeichelndem Abgang

#### Referenzen

Das Cuvée dieses Sektes besteht aus den Sorten Chardonnay, Blauburgunder und Weißburgunder. 36 Monate Lagerung mit der Feinhefe.

#### Trinktemperatur

6 – 8 °C

### Empfehlung

Aperitif  
Jegliche Speisen  
Dessert

Der Sekt Castel Monreale Brut wird aus den Trauben eines der angesehensten Weinbaugebiete Oberitaliens gewonnen. Sein helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, sein frisches Bukett mit fruchtigem Aroma und leichtem Hefeton sowie sein filigranes und elegantes Perlage geben ihm seine besondere Note. Im Geschmack präsentiert sich dieser Jahrgangssekt trocken mit kräftigem Körper, ausgewogener Säure und fruchtig-schmeichelndem Abgang.

### Eigenschaften

#### Traubensorte

Chardonnay, Blauburgunder, Weißburgunder

#### Lage Weinberge

Faedo Trentino

#### Höhe Weinberg

450 m ü.d.M.

#### Ausbau / Lagerung

Flaschengärung, 36 Monate Lagerung mit der Feinhefe

#### Klassifizierung

V.S.Q.

### Verfügbare Flaschenformate

Flasche 0,75 Lt. – 6 Flaschen im Karton  
Flasche 1,5 Lt. & 3 Lt. – einzeln in der Holzkiste



### Über uns

Wie jede Burg, die etwas auf sich hält, weist auch das Castel Monreale einen legendären Ursprung auf. Es liegt im gleichnamigen Tal am linken Ufer der Etsch, im Herzen eines der angesehensten Weinbaugebiete Oberitaliens, zwischen St. Michael an der Etsch und Faedo und ist umgeben von Weinbergen, die sich sanft an die sonnenbeschienenen Hügel anschmiegen. Und es sind gerade das Klima und die idealen Bedingungen, dank denen Chardonnay, Weißburgunder und Blauburgunder ihren höchsten Ausdruck finden. Das Castel Monreale gehört heute zum Weinbaubetrieb des Schloss Rametz in Meran und steht unter der Leitung der Winzer-Familie Schmid.

