

CASTEL MONREALE

EXTRA BRUT



Der Sekt Castel Monreale Extra Brut wird aus den Trauben eines der angesehensten Weinbaugebiete Oberitaliens gewonnen. Sein leuchtendes Strohgelb mit goldgrünem Schimmer sowie sein feines Perlage und komplexes Aromaspiel geben ihm seine Einzigartigkeit. Im Gaumen präsentiert sich dieser Jahrgangssekt von dichter Struktur mit langanhaltendem, prickelndem Geschmack.

Eigenschaften

Traubensorte

Chardonnay, Blauburgunder

Lage Weinberge

Faedo Trentino

Höhe Weinberg

450 m ü.d.M.

Ausbau / Lagerung

Flaschengärung, 72 Monate Lagerung mit der Feinhefe

Klassifizierung

V.S.Q.

Verfügbare Flaschenformate

Flasche 0,75 Lt. – 6 Flaschen im Karton

FLASCHENGÄRUNG
GRADATION: 12,5 % Vol.

Beschreibung

Farbe

Leuchtendes Strohgelb mit goldgrünem Schimmer

Bukett

Kräftiges und komplexes Aromaspiel

Geschmack

Dichte Struktur, langanhaltender, prickelnder Geschmack

Referenzen

Chardonnay, Blauburgunder
72 Monate Lagerung mit der Feinhefe

Trinktemperatur

6 – 8 °C

Empfehlung

Kalte Vorspeisen
Tartar
Fischgerichte

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 sonnenbeschiedenen 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.

