



GENEVOISIE BRUT

GENÈVE AOC – 75cl

TRADITIONELLE METHODE

Herkunft	AOC Genf
Höhenlage	400-500 m
Terroir	Molassen- und Ton/Schlamm Boden
Rebsorte	Chardonnay
Schnittmethode	Guyot
Ertrag pro Hektar	70 hl/ha
Weinbereitung	Die Trauben, von Hand gepflückt, werden ganz, also nicht abgebeert, gekeltert. Leichte Pressung und nach dem traditionellen Flaschengärungsverfahren ausgebaut. Dreijährige Konservierung auf Latten, bevor die Flaschen degorgiert und kommerzialisiert werden.
Alkoholgehalt	12% Vol.
Farbe	Klar mit zarten Goldreflexen
Nase	Subtile Quitten- und Holunderblütenaromen
Gaumen	Feine Bläschen, zart fruchtig
Gastronomie	Für Aperitifs und festliche Momente
Trinkbarkeit	Ab jetzt und während der nächsten 3 – 5 Jahre
Serviertemperatur	8-9 °C

