

BRUT RISERVA 12



REBSORTEN

90% CHARDONNAY
10% PINOT NOIR

REIFE

144/168 MONATE AUF
DEN HEFEN

ZEIT UND LEIDENSCHAFT IN EINEM GLASS

Eine Flasche Pedrotti Riserva 12 enthält nicht nur unsere geliebten Perlen, aber auch einen wertvollen Schluck Zeit. Die Flaschen liegen für 12 Jahre in der frischen Stille der Naturhöhle; dies verleiht dem Wein eine einzigartige Struktur und einen kraftvollen Körper. In den wenigen hochwertigen Flaschen von Riserva 12 spiegelt sich die beste Schaumweintradition der Familie Pedrotti: Feine und beständige Perlage, ausgeprägte Aromenkomplexität mit Noten von Hefe, reifen Früchten, schwarzer Trüffel. Ein vielschichtiger Spumante, elegant und raffiniert.



FARBE

Strohgelb mit goldenen Reflexen.

PERLAGE

Feinste und anhaltend, sehr delikate im Mund.

BOUQUET

Charakteristische Noten von Brotrinde, reifen Früchten und Südfrüchten.

GESCHMACK

Strukturiert dank der langen Reife auf den Hefen, typische Duft von Brotrinde, sowie tertiäre Aromen von schwarzer Trüffel und Hunterholz.

ALKOHOLGEHALT

12% Vol.

ZUCKERGEHALT

6 Gr./Lt.

AUSBAU

Klassische Methode, mehr als 12 Jahre auf Hefen.

FLASCHENGRÖSSEN

0,75 L; 1,5 L.

IDEAL ZU

Komplexen Gerichten, die normalerweise mit Rotwein serviert werden, wie Fleisch, Wild, würzige und geschmackvolle Gerichten.

TRINKTEMPERATUR

8 - 9° C.