



TECHNISCHES BEIBLATT

SCHAUMWEIN 2013

Kategorie – Wein aus der Region Alentejo
Boden – Mediterrane Braune mit kristallinem Schiefer
Klima – Ibero-mediterran/Submediterrän
Richtung – Vorwiegend Süd- in leichter Hanglage
Rebsorte – Aus der Sorte Arinto gekeltert.

Technologie – Klassische Methode.

Organoleptische Bewertung – Dieser in der Comenda Grande hergestellte Schaumwein wird aus der Sorte Arinto gekeltert. Bei diesem Wein verbinden sich die Eindrücke eines Weines aus dem Tal mit der Frische und Eleganz eines Schaumwein brut. Intensive Zitrusfarbe, feine, anhaltende Perlage, ausgewogener Säuregrad, der die Eindrücke von frischen Früchten hervorhebt.
Bei einer Temperatur von 6-8°C servieren.

Önologe – Eng. Francisco Pimenta | **Hersteller** – Monte da Comenda Agroturismo, Lda.
Produzierte Menge – 3.000 Flaschen à 0,75 Lt



Alkoholgrad 12 %
Gesamtsäure 7,2 g/l
Ph 2,97



Wine Masters Challenge 2013
Schaumwein 2010 – Silbermedaille



Concours Mondial de Bruxelles 2013
Schaumwein 2010 – Silbermedaille



International Wine Challenge 2013
Schaumwein 2010 – Silbermedaille