



Tre Filer

Vino da uve stramature dolci

Die Qualität eines Süßweins bemisst sich an der Balance zwischen Süße, Säure und Aromen. Der Tre Filer schafft hier das perfekte Gleichgewicht und verzaubert durch ein sensationelles Geschmacksfeuerwerk. Dieser angenehme Wein ist besonders aromatisch. Es lassen sich intensive Noten von getrockneten Früchten und Honig erkennen. Er ist verführerisch und emotional und trägt die Herbstsonne in sich. Am Gaumen ist deutlich fruchtige Süße erkennbar, die Exklusivität kommt jedoch von der belebenden Säure der Turbiana. Sie harmonisiert mit der hypnotisierenden Süße und sorgt für einen köstlichen, langanhaltenden Abgang. Sehr fein zu Schimmelkäse, aber auch zu Blätterteiggebäck und Cremetorten.

Expertise

Rebsorten: Turbiana, Chardonnay und Sauvignon Blanc

Boden: kalk- und tonhaltig

Erziehungsmethode: Guyot (doppelt) für die Turbiana, Kordon für Chardonnay und Sauvignon Blanc Zeilen-/Stockabstand: 2,30 x 0,70

Hektarertrag: 80 Doppelzenter

Vinifikation: in Edelstahltanks

Malolaktische Gärung: keine

Ausbau und Reifung: 12/14 Monate in Edelstahltanks auf der Feinhefe, danach ein Jahr in der Flasche

Alkoholgehalt: 13%

Gesamtsäure: 7,50 g/L

Flüchtige Säure: 0,65 g/L

pH-Wert: 3,20

Trockenextrakt: 28 g/L