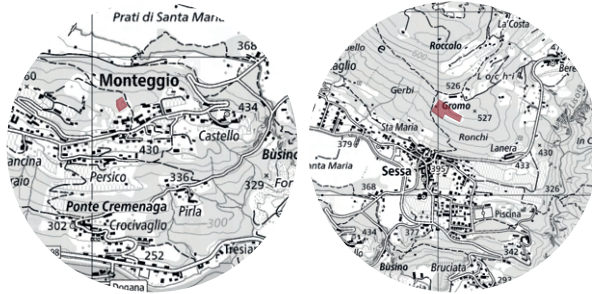


Lena



Lage:
Monteggio, Gromo

Trauben:
55% Sauvignon Blanc, 27% Semillon blanc, 18% Compl ter

Herstellung:
Die drei Rebsorten wurden zusammen als Ganztrauben mit Hilfe einer «Pressurage Champenois» gepresst. Der Most wurde auf natürliche Weise leicht mostoxidiert und danach während 48 Stunden in einem Stahltank gekühlt sedimentiert. Die Gärung des Grundweins wurde mit einer Bio-Hefe durchgeführt und dauerte rund 1,5 Wochen. Danach wurde der Wein auf die Flasche gezogen. Die Flaschengärung dauerte rund 2 Monate. Der Schaumwein ist nach wie vor «sur latte» bzw. auf seinem Hefelager.

Bemerkung:
Lena hat zu keinem Zeitpunkt ihrer Herstellung eine Schwefelzugabe erhalten und ist naturtrüb. Infolgedessen hat man zwei Weine in einer Flasche, einen trüben, oder nach Absetzung des Trubes, einen klaren Schaumwein. Geschmacklich ist dies ein grosser Unterschied. Lena ist unsere knallige, etwas unstete aber vielseitige Prinzessin. Sie besticht durch viel Frucht, prickelnde Frische und zarte Hefenoten. Der PetNat sollte gut gekühlt genossen werden. Die Flasche muss langsam mit Gegendruck geöffnet werden und es empfiehlt sich, ein Glas daneben parat zu stellen. Aufgrund des Trubes und des Weinsteinausfalls könnte es beim  ffnen etwas schäumen. Der sichtliche Weinsteinausfall ist ein natürlicher Vorgang.

Erntedatum	08.09.2020
Gesamtsäure	6 g/l
pH	3,3
Restzucker	6 g/l
Alkohol	13,1 Vol%
Freier Schwefel	6 mg/l
Schwefel gesamt	28 mg/l
Anzahl Flaschen	198
Ideale Trinktemp.	ca. 10 Grad

