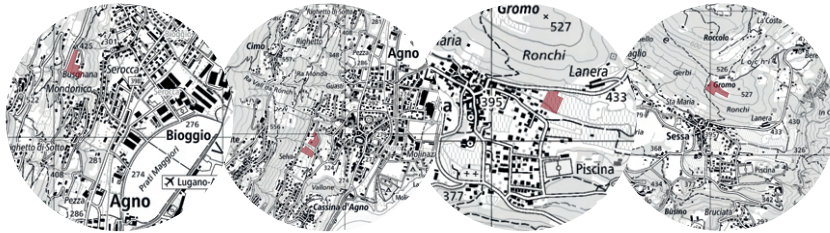


Leonce



Lagen:

Bioggio, Agno, Sessa, Gromo

Trauben:

100% Merlot

Herstellung:

Direkt nach der Einmischung in grosse Schweizer Holzgärständen, wurde ein Teil des Saftes abgezogen («Saigné»). Der Saftabzug wurde für die Sedimentierung in einem Stahltank, ohne Schwefelbeigabe, während 48 Stunden gekühlt, gelagert. Nachdem Trubabzug wurde die Gärung mit Hilfe einer Bio-Hefe eingeleitet. Die Gärung des Grundweines dauerte 3 Wochen und wurde danach auf die Flasche gezogen. Die Flaschengärung dauerte rund 3 Monate. Der Schaumwein ist nach wie vor «sur latte» bzw. auf seinem Hefelager.

Bemerkung:

Leonce hat zu keinem Zeitpunkt seiner 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. Leonce ist der Prinz, der männliche Gegenspieler von Lena und wie sie gar kein Langweiler. Ein wunderbar fruchtgelandener Bursche mit frischer Perlage und cremiger Textur. 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 Öffnen etwas schäumen. Der sichtliche Weinsteinausfall ist ein natürlicher Vorgang.

Erntedatum	12./13./17./19.09.20
Gesamtsäure	5.5 g/l
pH	3.5
Restzucker	14 g/l
Alkohol	13.2 Vol%
Freier Schwefel	8 mg/l
Schwefel gesamt	29 mg/l
Anzahl Flaschen	680
Ideale Trinktemp.	ca. 10 Grad

