

Leonce



Lagen:
Sessa

Trauben:
100% Merlot

Herstellung:

Ein Teil der Trauben wurde nach der Ernte direkt abgepresst (Ganztraubenpresse). Der Most wurde ungeschwefelt in einen Bottich gelegt und die restlichen nicht abgebeerten Trauben wurden auf diesen Gäransatz gelegt. Der Bottich wurde mit einem Deckel verschlossen. Die «Macération Semi-Carbonique» dauerte rund zwei Wochen. Die Trauben wurden mittels einer «Pressurage Champenois» gepresst. Der gepresste Saft wurde in einer Ton-Amphore endvergoren und danach für die zweite Gärung auf die Flasche gezogen. Der Schaumwein ist nach wie vor «sur latte» bzw. auf seinem Hefelager.

Bemerkung:

Leonce 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 Wein 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 | 4./6./10.09.2022 |
| Gesamtsäure | 5.0 g/l |
| pH | 3.59 |
| Restzucker | < 1.0 g/l |
| Alkohol | 12.5 Vol% |
| Freier Schwefel | 5 mg/l |
| Schwefel gesamt | 48 mg/l |
| Anzahl Flaschen | 636 |
| Ideale Trinktemp. | ca. 12 Grad |

