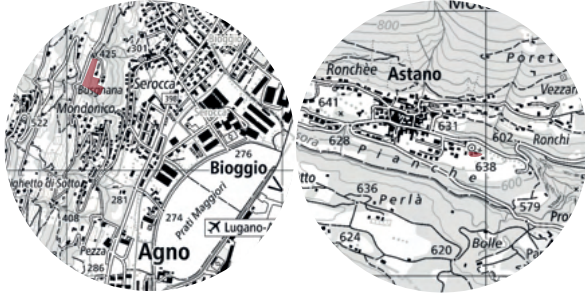


# Penelope



**Lagen:**  
Bioggio, Astano

**Trauben:**  
75% Chardonnay, 25% Sauvignon blanc

**Herstellung:**  
Die Chardonnay Trauben wurden abgebeert, leicht gequetscht, und während 48 Stunden in einem Edelstahltank ohne Schwefelbeigabe gekühlt mazeriert. Die Trauben wurden danach mittels einer «Pressurage Champenois» gepresst. Der gewonnene Most wurde auf natürliche Weise mostoxidiert. Der Sauvignon Blanc wurde separat mittels «Macérotan Semi-Carbonique» vinifiziert. Für die weitere Vinifikation wurden beide Weine assembliert und in die Ton-Amphore gelegt, wo sie bis zur Abfüllung verblieben. Ein biologischer Säureabbau (BSA) wurde durchgeführt. Die Feinhefe wurde regelmässig aufgerührt (Battonage). Der Wein wurde grobfiltriert abgefüllt. Der abgefüllte Wein reifte acht Monate auf der Flasche bevor er auf den Markt gebracht wurde.

**Bemerkung:**  
Ein reiner Amphorenwein, den wir auch als «Pur Jus» bezeichnen. Penelope kaschiert nichts, sie ist wie sie ist. Penelope sieht unseren Amphoren nicht nur äusserlich ähnlich, sie teilt auch ihre inneren Werte. Sie besticht durch ihren vollmundigen, runden Körper, ihre kecke, frisch fruchtige Art und ihrer würzigen Note. Wie alle unsere Weine freut sich Penelope, wenn sie vor dem Genuss Luft erhält (Karaffieren).

Erntedatum	26./29.08.2022
Gesamtsäure	4.6 g/l
pH	3.47
Restzucker	1.0 g/l
Alkohol	12.5 Vol%
Freier Schwefel	5 mg/l
Schwefel gesamt	89 mg/l
Anzahl Flaschen	435
Ideale Trinktemp.	ca. 15 Grad

