weinzeit
shop events genuss

2019

Efecte Ancestral Reserva Brut Natural

Albet i Noya · Spanien

Handlese, sanfte Pressung unter Inertgas und spontane Gärung nach der Ancestral-Methode bewahren die Reintönigkeit des 100%igen Xarello. Mindestens 15 Monate Hefelager, keine Dosage, kein Schwefelzusatz – pure Authentizität. Delikate, feine Perlage, in der Nase ein Spektrum reifer weißer Früchte. Am Gaumen perfekt ausbalanciert zwischen frischer Säure, seidiger Textur und ausgeprägter Mineralität. Ein natürlicher, komplexer und tiefgründiger Schaumwein für echte Genießer!

Weineigenschaften

Bio, Flaschengärung, Vegan Bio, Vegan,

Weindaten

Jahrgang	2019
Zertifikat	ES ECO 019 CT
Alkoholgehalt	12 % vol
Trauben	Xarello
Trinktemperatur	8-10 °C
Allergene	Sulfite
Erzeuger	Albet i Noya s.L.
Region	Katalonien, Penedes

ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG
Mariahilfstraße 29
6900 Bregenz
Tel.: +43 664 348 4428
office@weinzeit.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag
09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Samstag
09:00 - 13:00 Uhr

Oder Sie vereinbaren einfach telefonisch einen Termin.

GENUSS VOLLER LEBEN

AT - BIO - 301