

SOLERA

PRODUKTPASS
STAND 11.05.2022



PRODUKTBEZEICHNUNG :

12 Lunas – Weisswein
4 Mon. Fass – 0,75 L

PRODUKTEIGENSCHAFTEN :

Artikel Nr.: 6574
Barcode-EAN: 8437011931351
Anbaugebiet: Somontano
Weinlese: 5. September bis 12. Oktober
Reifung: 4 Monate auf Hefe in Edelstahlfässern
Mazeration: 6 Stunden kalt
Aufhellung: durch Schwerkraft
Weinbereitung: Gravitationsprinzip
Alkoholgehalt: 14 %
Säure: 5,6 g/l
Restzucker: 2,1 g/l
Nettogewicht pro Einheit: 1,35kg
Einheiten pro Karton: 6 Stück
Allergene: Sulfit
Produktion: 11.022 Flaschen

REBSORTEN :

Chardonnay 94%
Gewürztraminer 6%

VERKOSTUNG:

Die Kombination aus zweien Rebsorten, Chardonnay und Gewürztraminer, sorgen dafür, dass der 12 Lunas Weißwein ein sehr eleganter Wein ist. Der Wein ist Zitronengelb und hat intensive Aromen, mit Noten von Pfirsich und Ananaskompott. Im Mund ist dieser seidig, vollmundig, frisch, sehr parfümiert und mit Körper.



el grillo y la luna

Weinherstellung

Wenn der optimale Reifepunkt erreicht ist, werden die Chardonnay Trauben, sowie die Gewürztraminer Trauben getrennt verlesen. Sobald sie in der Bodega ankommen, werden sie leicht gepresst und gekeltert. Der Traubenmost wird dann 48 Stunden lang mithilfe von Schwerkraft erhellt. Somit werden die groben Reste entfernt, um krautige Aromen zu vermeiden.

Die alkoholische Fermentierung wird anschließend circa zwei Wochen lang bei einer Temperatur zwischen 14 und 17°C in Fässern aus Edelstahl vollzogen.

Wenn diese Fermentierungen abgeschlossen sind, werden beide Rebsorten zusammengefügt und eine viermonatige Reifung auf Hefe bei 12°C, ebenfalls in Fässern aus Edelstahl, findet statt. Einen Monat bevor dies in Flaschen abgefüllt wird wöchentlich Hefe entfernt. Der Wein wird zusätzlich erhellt, indem die Hefe zu Boden sinkt.