



Wir freuen uns, Sie in unserer Welt zu empfangen, die von flächendeckend, naturnah, angelegten Weingärten gemacht ist, und wo die Zeit noch langsam vergeht.

VALENTINO

Cuvée Charmat Lungo

BRUT

Diese Cuvée, aus Chardonnay und Riesling Trauben, die besonders für das Mousseux geeignet sind und die in unseren Weinbergen angebaut werden, ist dem Gründer Valentino Paladin gewidmet. Die Weinlese wird vorzeitig durchgeführt, um die saure Frische und die Düfte zu bewahren. Die Trauben werden leicht gepresst und direkt von den Kisten zur Horizontalpresse geführt, um einen Most hoher Qualität gewinnen zu können. Die Gärung erfolgt bei einer Temperatur von 17°C um hierdurch die Duftnoten und die aromatischen Nuancen des Rhein-Rieslings zu bewahren.

Die Entwicklung des Mousseux erfolgt nach der "langen Charmat Methode", die eine lange Reifung auf seinen edlen Hefe vorsieht, um die Feinheit und die Eleganz hervorzuheben. Es folgt eine angemessene Flaschenreifung, um die Harmonie und die Geschmeidigkeit zu gewinnen.

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe: Leuchtendes Strohgelb mit feiner und eleganter Perlage.

Bouquet: Intensiv. Der typische Apfelduft vereinigt sich besonders gut mit den aromatischen Noten des Rhein-Riesling.

Geschmack: Fein und trocken, am Gaumen ist er frisch, angenehm strukturiert und lang anhaltend.

Serviervorschläge:

Eignet sich unvergleichlich gut zu Fischgerichten wie schmackhaften Vorspeisen und leichten ersten Gängen. Ausgezeichnet als Aperitif.

Alkoholgehalt:

11% Vol.

Trinktemperatur:

6 – 8°C

Flaschengrößen:

750 ml.



Paladin S.p.a. - Via Postumia, 12 - 30020 Annone Veneto - Venezia - Italia
Tel. +39 0422 768167 - Fax +39 0422 768590 - www.paladin.it - paladin@paladin.it