

Variedades

Manzanas Rød Aroma y Pirouette con Gewürztraminer

Origen

Dinamarca, Hovedstaden, Copenhagen, Nordhavnen

Suelo

Oure, Odense (Fyn)

Vinificación

prensado directo de las manzanas, 12 días de maceración para el Gewürztraminer, del cual las pieles se han quedado luego durante 30 días en la Rød Aroma, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, ensamblaje

Crianza

6 semanas, segunda fermentación con la Pirouette, sin filtrar, sin degollar

Características

Blanco, Natural, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 7,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**DECIDERET
GEWÜRZTRAMINER**DECIDERET, Copenhagen, Nordhavnen

2021 45705 75 CL

NATURAL