

FRANZ HAAS

PETIT MANSENG

LAGE

Der Petit Manseng wächst auf Guyot-Erziehung in tiefen Hügellagen zwischen 220 und 320 Metern Meereshöhe auf Schwemmböden. Die Traube präsentiert sich spärlich, kleinbeerig und dickhäutig.

PRODUKTION

Die Gärung sowie zehntonatige Reifung des Weines findet in Barrique statt. Nach der Abfüllung reift er für mehrere Monate auf der Flasche.

WEINBESCHREIBUNG

Der Petit Manseng präsentiert sich ausgesprochen aromatisch, mit strohgelber Farbe, sehr intensiven, fruchtigen Duftnoten (gedörnte Früchte) und mineralischen Nuancen. Er ist im Gaumen schmackhaft und besticht durch seine Struktur und angenehme Säure.

ESSENSBEGLEITUNG

Der Wein erscheint bei einer Temperatur von 12°C, also kalt serviert, gewinnend und eignet sich hervorragend als Begleiter von asiatischen Gerichten, einer thailändischen Suppe oder Fischsuppe, sowie Spaghetti mit getrockneten, gesalzenen Fischrogen ("bottarga") oder einfach als Aperitif.



HEKTARERTRAG 40 HL

PRODUKTION 2.500 FLASCHEN

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 12° C

FRANZ HAAS

Villnerstrasse 6, 39040 Montan - BZ - Italien info@franz-haas.it www.franz-haas.it