



691517 2017
2017er Murgo Extra Brut Rosato Saemper
IGT
Murgo

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Elegant, präzise & vulkanisch geprägt
	Leitaromen	Himbeere, Kirsche, Brioche, mineralisch
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Fisch, Meeresfrüchten & Aperitif
Farbe	ROSÉ	
Alkohol	12,5 % vol.	
Verschluss	SEKTKORKEN	
Enthält:	Sulfite	

Eleganter Rosé Metodo Classico vom Ätna mit feiner Perlage, roter Frucht, Mineralität und komplexer Hefenote.

Der Murgo Extra Brut Rosé Saemper ist ein hochwertiger Metodo Classico vom Ätna aus 100 % Nerello Mascalese, gewonnen aus Lagen auf rund 500 m ü. M. Nach der Pressung erfolgt eine kühle Mazeration bei 14 °C im Edelstahl, bevor die zweite Gärung in der Flasche beginnt. Der Wein reift anschließend 60 Monate auf der Hefe und entwickelt so Tiefe und Komplexität. Im Glas zeigt er sich in leuchtender Zwiebelhautfarbe. In der Nase verbinden sich feine Gebäcknoten mit Anklängen roter Fruchtkonfitüre. Am Gaumen wirkt er elegant und frisch, mit cremiger, sehr feiner und anhaltender Perlage. Ein präziser, terroirgeprägter Schaumwein mit großem Reifepotenzial.

Region	Sizilien Von Sizilien aus kam der Weinbau durch die Griechen nach ganz Europa. Trotz des guten Potentials erwachten die Winzer sehr spät und erkannten die Chancen eines Anbaus von Qualitätsweinen. Es lohnt sich daher, den sizilianischen Wein näher kennenzulernen.
Klassifikation	Indicazione Geografica Tipica Entspricht einem Landwein bestimmter Anbaugebiete.
Zutaten	Traube, Kaliummetabisulfit, Metatarsäure, Gummi arabicum, Polyspartat