



CAOS

**Rebsorten**

Chardonnay und typische sizilianische Rebsorten

Bodenbeschaffenheit

Böden mittlerer Dichte

Weinlese

August /September

Weinbereitung

“Weiß gekeltert”, d.h. ohne Schalen gekeltert. Weiche Pressung.

Perlage

Fein und anhaltend, durch das sorgfältige Schäumen mit der “Charmat”-Methode

Farbe

Strohgelb

Bouquet

Kräftig, mit Noten von frischem Obst, harmonisiert durch zarte Vanillenoten und Brotkruste

Geschmack

Frisch

Alkoholgehalt

11,5 % vol.

Serviertemperatur

8 – 10 °C

Passt zu

Fischgerichten und zum Dessert. Perfekt als Aperitif.