



k.martini & sohn

## Schaumwein

### Vitus

**Jahrgang**

2022

**Traubensorte  
Beschreibung**

90% Chardonnay, 10% Blauburgunder  
Er hat eine strohgelbe Farbe mit cremigem Schaum und feiner, anhaltender Perlage.

In der Nase frisch und fruchtig mit Noten von weißfleischigen Früchten und Anklängen von Akazien und Ginster. Am Gaumen ist er ausgewogen und sehr frisch, mit Fruchtaromen, die durch eine gute Säure unterstrichen werden.

**Empfohlene  
Speisen**

Hervorragend als Aperitif und als Begleiter von Vorspeisen und leichten Gerichten, insbesondere zu Fischgerichten.

**Serviertemperatur  
Vinifizierung**

6° – 8° C

Weißweinbereitung und Gärung in Edelstahl bei kontrollierter Temperatur.

Schaumbildung nach der Charmat-Methode, gefolgt von einer 50-tägigen Ruhezeit auf der Hefe

**Analysen:**

<b>Alkohol</b>	11 %vol.
<b>Säure</b>	5,2 g/l
<b>Restzucker</b>	8 g/l

<b>Lagerfähigkeit</b>	1-3 Jahre
-----------------------	-----------

