



SPIEZER JUBILÉ 2016

Trauben aus kühlest Blauburgunderlagen werden nur in geeigneten Jahren selektio- niert. Sorgfältigst werden die ganzen Trauben gepresst und nur das Herzstück der Pressung vergoren, damit ein möglichst klarer Saft, ohne Tannine, entsteht, was Grundlage einer feinen Perlage im Endprodukt ist. Die lange Lagerung auf der Feinhefe verleiht ihm Eleganz, Cremigkeit und Briochenoten. Sehr eleganter Schaumwein, extra Brut, mit feinsten Champagneraromen von reifem Boskoop, Brioche, Nüssen und ge- trockneten Pilzen. Edelste, feinste Perlage. Frische, Eleganz und Langlebigkeit.

Infos

Rebsorten	Blauburgunder
Klassifikation	Thunersee AOC, Gipfel-Weine
Flasche	75 cl
Alkohol	12,5 % vol.
Trinktemperatur	9 – 13 °C
Lagerfähigkeit	3 – 5 Jahre
Vinifikation	Flaschengärung mit Champagnerhefen und 36-48 Monate Lagerung auf der Feinhefe.

Passt zu	Sehr gut zu heissem Vacherin Mont d’Or, Milchgitzi, Kaninchen oder Feiern zu zweit.
-----------------	---