



## AOC GAILLAC EFFERVESCENT

**Méthode Ancestrale**

**Demi Sec**

**halbtrocken**

**BODEN :** Ton-Kalkboden, Weinberge in süd-östlicher Hanglage.

**REBSORTE :** weisser Mauzac .

**Durchschnittsalter der Weinberge :** 30 Jahre.

**Produktion :** 3000 Flaschen pro Jahr.

**Weinausbau :** "Méthode Gaillacoise" : Trauben werden mit der Hand gelesen ,  
anschliessend bei niedrigerer Temperatur abgepresst. Danach Filtration und Abfüllung  
in Flasche mit noch vorhandenem Restzucker; bleibt ca. 4 Monate auf der Flasche  
liegen bis Depot abgesetzt und ein Druck von 5 –7 bar in der Flasche vorhanden;  
nach Entfernung von Depot ist der Schaumwein trinkbereit

**Farbe :** hellgrün mit leichtem Goldschimmer, feinperlig.

**Geruch:** duftet nach grünen Äpfeln und nach Traubensaft.

**Geschmack:** leicht und frisch , der natürliche Restzuckergehalt weicht die Frucht  
der Mauzactraube auf.

**Trinktemperatur:** um 5°C .

**Empfehlung:** zum Apéritif, zu Nachspeisen, im Laufe eines Nachmittags.....

