MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Aragosta" Rosé Vino Spumante Brut



Name:	"Aragosta" Rosé Vino Spumante Brut
Artikel Nr.:	3245
Hersteller:	Santa Maria La Palma
Herkunft:	Italien
Region:	Sardinien
Rebsorte:	Cannonau, Cagnulari, Monica
Farbe / Art:	rosé und prickelnd
Geschmack:	Brut
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,0%
Beschreibung:	Helles Rosa mit frisch-fruchtigem Duft. Am Gaumen trocken und elegant mit Noten von Waldbeeren und feiner Perlage.
Herstellung:	Sanfte Pressung der reifen Trauben und Trennung des Mostes. Statische Klärung. Fermentation bei niedrigen Temperaturen in Edelstahltanks mit anschließender Reifung. Zweitgärung im Tank nach der Charmat-Methode.
Hersteller-information:	In den 1950er Jahren wurde im Einklang mit den landwirtschaftlichen Entwicklungsprogrammen ein ausgedehntes Gebiet, das ursprünglich als Weideland genutzt worden war, zur Bewirtschaftung mit Rebstöcken freigegeben. Mit der Ansiedlung von Familien auf freien Flächen wurden die für Boden und Klima jeweils besten Kulturarten ermittelt. So zeigte sich schon bald die hervorragende Eignung dieser malerischen Landschaft zwischen dem Golf von Alghero und der Bucht von Porto Conte für den Qualitätsweinbau. Bereits in den ersten Jahren konnte ein ansprechender Wein erzeugt werden, der nicht nur auf dem lokalen Markt, sondern auf der gesamten Insel wachsenden Anklang fand. Der Erfolg motivierte die Weinbauern zur Gründung einer eigenen Kellereigenossenschaft im Herzen des Anbaugebietes in der Ortschaft Santa Maria la Palma, die der Kellerei auch ihren Namen gab. Die Cantina Santa Maria La Palma hat heute rund 350 Genossenschaftsmitglieder und exportiert seine Weine in eine Vielzahl von Ländern.
Servier-empfehlung:	Ein wunderbarer Aperitif oder Begleiter von Vorspeisen sowie Fischgerichten. Empfohlene Trinktemperatur 6-8°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,0% Restzucker: 8,0 g/l Säuregehalt: 6,0 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.