MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Aragosta Vino Spumante Brut



Name:	Aragosta Vino Spumante Brut
Artikel Nr.:	3257
Hersteller:	Santa Maria La Palma
Herkunft:	Italien
Region:	Sardinien
Rebsorte:	Vermentino, andere
Farbe / Art:	weiß & prickelnd
Geschmack:	Brut
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	11,0%
Beschreibung:	Intensiv und blumig mit fruchtigen Obstnoten von Pfirsich und Aprikosen. Feine Röstaromen und langlebige Perlage!
Herstellung:	Fermentation bei kontrollierten Temperaturen in Edelstahltanks mit anschließender Reifung. Eine zweite Gärung erfolgt 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:	Eignet sich besonders als Aperitif oder zum Dessert. Empfohlene Trinktemperatur 5-6°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 11,0% Restzucker: 13 g/l Säuregehalt: 5,8 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre

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