

Schaumweine

„Il Colle“ Prosecco Italien, Valdobbiadene

Fruchtig, reif mit feiner Kohlensäure, trocken und elegant.

Angenehmer Nachklang.

Piccolo	2 dl	Fr. 12.50
Cüpli	1 dl	Fr. 7.50

Champagne Mandois Brut origine

Elegante Perlage, ausserordentliche Frische, diskrete Noten von Südfrüchten und ein überaus runder und trockener Abgang ergeben ein perfektes Zusammenspiel. Ein Champagner für alle Gelegenheiten...

7,5dl Fr. 49.50

Méthode champenoise:

Zuerst werden die Trauben aus dem Champagne zu Wein vinifiziert.

Danach versetzt man den Wein mit einer Lösung aus Gärhefe und Zucker. Dieses „Gemisch“ wird anschliessend in die Flaschen abgefüllt. Der beigefügte Zucker vergärt nun langsam zu Alkohol. Mit der bei der Gärung entstehenden Kohlensäure wird die Flasche unter Druck gesetzt. Die Kohlensäure ist später am angenehmen Prickeln des Champagner schuld. Nach ca. 9 Monaten kommen die Flaschen aufs Rüttelpult, mit dem Ziel, dass die Trübstoffe sich zum Flaschenhals bewegen. Jetzt werden die Flaschenhälse eingefroren um die Flasche zu öffnen. Beim Öffnen entfernt man die eingefrorenen Trübstoffe. Als letzter Akt werden die Flaschen verschlossen und etikettiert.