

Weinbeschreibung / Information

Seftiger Lumi 2016 Blanc de Noir - Thunersee AOC - Rindisbacher Weinmanufaktur Bern

→ Deklaration für Weinkarte

Inhalt / Gesamtproduktion:	75 cl / 1400 Flaschen
Alkohol:	12.8 % Vol
1/1 Rebsorten:	Pinot Noir / Cabernet Dorsa
Weinbereitung:	Sofortiges Abpressen der abgebeerten Maische. Separate Vergärung bei tiefen Temperaturen. Vor der Abfüllung assembliert.
Degustation:	Intensives Goldgelb Nase frischfruchtig, nach Melone, Weichseln und Hibiskus Erfrischende Säure
Verschlüsse:	DIAM – Korken
Weinbauregion / Kanton:	Thunersee AOC / Bern
Terroir:	Steile Südhanglage im Räbéli an der Rebzelg in Seftigen, Sandsteinuntergrund
Allgemeine Infos:	<p>Die Rebgärten in Seftigen wurden 2005 und 2006 auf einer Fläche von 1 ha von der Familie Rindisbacher neu angelegt. An dieser Lage befanden sich nachweislich Mitte des 18. Jahrhundert noch Reben.</p> <p>Mit dem <i>Seftiger Lumi</i> ist ein neuer Weintypus aus der Produktionsregion Thunersee entstanden: gepresst aus blauen Trauben, duftig und intensiv in der Nase, erfrischend im Gaumen und nachhaltig im Geschmack.</p> <p>Unsere Trauben aus Seftigen werden in der <i>Rindisbacher Weinmanufaktur</i> in Bern durch Matthias Rindisbacher gekellert und ausgebaut.</p> <p>Die Flaschen werden mit dem neuen <i>DIAM Korken</i> verschlossen. Dieser technische Korken der neusten Generation schliesst den Korkengeschmack aus, da das Granulat mit einem speziellen Verfahren behandelt wird das den Verursacher des Korkengeschmacks (2,4,6 Trichloranisol) effektiv entfernt.</p>

April 2015 / Matthias Rindisbacher / 079 638 02 27