

Sensorische Voraussetzung:

Die Vorstellungen unserer Kunden bezüglich des Geschmacks sind sehr unterschiedlich.

Meist wird ein duftiger Wein mit ansprechende Säure (ca. 5,5 - 7 g/l) gewählt.

Die Süße sollte den Perlwein abrunden, nicht im Vordergrund (ca. 10 bis 25 g/l) stehen.

Bukettsorten im Verschnitt mit Riesling sind sehr beliebt.

Kellerwirtschaftliche Voraussetzungen:

Bitte liefern Sie Ihre Weine füllfertig, d.h. stabil, gesüßt und EK filtriert.

Exogene (Kohlensäure wird zugesetzt) als auch endogene (weineigene Kohlensäure durch Vergärung im Drucktank) Verperlung ist möglich.