

Herstellungsprozess: Perlwein

1. *Anlieferung der Grundweine*

Für die Grundweinanlieferung vereinbaren Sie bitte mit uns einen Termin, damit wir das passende Gebinde für Sie reservieren können.

2. *Prüfung der Grundweine*

Die Weine werden sofort nach Einlieferung probiert und analytisch überprüft.

3. *Verperlung, Weiterverarbeitung*

Die Verperlung erfolgt in einem Drucktank.

Der Perlwein wird in die von Ihnen ausgewählte Flasche gefüllt.

4. *Los- bzw. AP-Analyse*

Nach dem Füllvorgang wird eine Los- bzw. AP-Analyse veranlasst.

5. *Ausstattung der Perlweine*

Auf Wunsch können wir Ihren Perlwein mit Etikett, Kapsel usw. ausstatten.

6. *Abholung Ihrer Perlweine*

Für die Abholung vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin.