



Fink&Kotzian

des bulles traditionelles Extra Brut

REBSORTEN	Cuvee aus Rotburger und Cabernet Sauvignon weissgepreßt sowie Roter Veltliner
AUSBAU	Stahltank und dann in der Flasche 15 Monate auf der Hefe, im September 2018 degorgiert
BÖDEN	Urgestein der Böhmisches Masse und marine Sedimente der Gauderndorfer Formation sowie Zogelsdorfer Sande
LAGEN	Königsberg/Röschitz und Hintern Dorf/Gauderndorf
LESEZEIT	4. Oktober 2016 Rotburger und Cabernet Sauvignon 5. Oktober 2016 Roter Veltliner
ALKOHOL	12,5% vol.
SÄURE	6,1 g/l
RESTZUCKER	2,0 g/l
CHARAKTERISTIK	eine mehr als ungewöhnliche Kombination, aber geboren aus den Gegebenheiten dieses Jahrgangs, Dichte aus den weissen Roten und Eleganz vom Roten Veltliner, der doch wiederum weiss ist und dann diese tiefe Struktur der jeweiligen Rebsorten in der Verdichtung durch die elegante Perlage
SPEISENBEGLEITER	Gravad Lachs, Wildterrinen mit Preiselbeermarmelade, Wildschweinschinken mit Oberskren, Vitello tonnato