

# VERITAS

## VERITAS BRUT NATURE

BRUT NATURE VON BINISALEM HERGESTELLT BASIEREND AUF DER AUTOCHTHONEN REBSORTE MOLL UND NACH DER TRADITIONELLEN "CHAMPENOISE"-METHODE

D.O. BINISALEM-MALLORCA

### REBSORTE

Moll

### HERSTELLUNGSPROZESS

Die Weinlese der Moll- Rebsorte findet während den zwei ersten Septemberwochen statt und somit ist die Ernte der weissen Rebsorten beendet

10% des "Grundweins" stammt aus einer Auswahl französischen feinporigen Eichenfässern, der restliche 90% stammt aus den Edelstahl tanks.

Hergestellt nach der traditionellen "Champenoise" Methode, das Verfahren zur Ausarbeitung von den großen Schaumweinen der Champagne, womit bei der eigenen Gärung natürlicher CO2 gewonnen wird, wodurch kleinere Blasen entstehen.

Nach der ersten Gärung wird eine "Tirage" gemacht, wobei Zucker und durch unsere Enologen ausgewählte Hefen, hinzugefügt werden, und hiermit fängt die zweite Gärung innerhalb der Flasche, während einer Durchschnittszeit von ungefähr 15 Monaten an. Danach wird der Rüttelprozess durchgeführt um die Ablagerungen im Flaschenhals zu sammeln. Nachträglich findet das Degorgieren ohne Expeditionslikör hinzuzufügen statt, und somit entsteht ein "Brut Nature" von Binissalem.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Strohgelbe Farbe. Feine, kleine langanhaltende Bläschen.

Komplex, mit fruchtigen Aromen von weissen und Zitrusfrüchten, aromatische Kräuter und Anis, typisch für die lokale Sorte Moll. Mit eleganten balsamischen Aromen durch die Züchtung auf Hefe während der zweiten Fermentation.

Trocken. Leichter frischer Abgang. Am Gaumen aromatisch, gleichzeitig mit reifen Früchten, cremigen, samtigen Anklang

### SERVIEREN UND KOMBINIEREN

bei 4 bis 6° servieren

Ideal zu alle Arten von Aperitifs, Meeresfrüchte wie Austern und zu leichtem Nachtisch.



  
*José L. Ferrer*  
Desde 1931