

SCHWEIZ
AOC ZÜRICH

DIVINO
SELEKTIONIERTWE WEINE



Varietas "21" Muscat Oliver Benken

75cl

Mit der Varietas Linie gelingt es DiVino SA, die Symbiose zwischen Lokalität und Typizität der jeweiligen Traubensorte zu erreichen. DiVino SA arbeitet mit regionalen Traubenproduzenten zusammen, die ihre auserlesenen Rebsorten in Weiningen, Hallau, in Gemeinden im Zürcher Weinland sowie in der Bündner Herrschaft kultivieren. Sie erzeugen Traubengut in höchster Qualität, was eine sehr sorgfältige Arbeitsweise im Rebberg voraussetzt. Die Rebflächen dieser Spezialitäten umfassen meist nur wenige Aren. Dadurch ergeben sich nur limitierte Mengen dieser Traubenschätze. Die Koordinaten auf der Etikette stehen für die einmalige Lage des Rebberges, auf dem die Rebbauern ihre Reben mit grösster Hingabe bewirtschaften. Danach wird das erstklassige Traubengut an DiVino SA geliefert und zu dieser sortentypischen Trouvaille vinifiziert.

Produzent

VOLG Weinkellereien der DiVino SA, Winterthur

Herkunft

Aus den Reblagen von Benken, gehegt und gepflegt von den Familien Michelle Schumann und Stefan Strasser.

Rebsorte

Muscat Oliver ist eine frühreife, weisse Rebsorte, die 1930 in Ungarn gezüchtet wurde. Es handelt sich um eine Kreuzung zwischen den Sorten Pressburger und Perle von Csaba.

Charakter

Helles Gelb. Vielschichtiges Bouquet mit Aromen von Rosenblättern, Passionsfrucht, Grapefruit und Muskat. Rassiger, frischer Auftakt, ausgewogener Körper mit intensiver Gaumenaromatik und gut integrierter Säure. Fruchtbetonter Abgang.

Vinifikation

Kaltmazeration für 12 Stunden und während 6 Monaten im Edelstahltank auf der Feinhefe ausgebaut.

Eignet sich zu

Geflügelspeisen, Spargelgerichten, Lachsgratin mit Kartoffeln, asiatischen Gerichten, als Aperitif.

Serviertemperatur

10 - 12° C

Optimale Trinkreife, Lagerdauer

Jetzt schön zu trinken, bei kühler, dunkler Lagerung bis zu 4 Jahren.