



2020

CHARDONNAY SPÄTBURGUNDER

Das Bouquet begeistert mit Aromen von Äpfeln und Erdbeeren. Gefolgt von einer festen und lebendigen Perlagestruktur mit einem herrlich cremige Gefühl am Gaumen mit feine Spuren von Beeren und Brioche.

VINIFIKATION Im Weingut nach traditionellem Verfahren hergestellt. Flaschengärung, handgerüttelt (méthode champenoise) - 22 Monate Hefelager

GESCHMACK brut

WEINART Weißwein

KLASSIFIKATION Sekt & Secco

REBSORTEN Chardonnay, Spätburgunder

LAGERFÄHIGKEIT Auf der Hefe kann ein Sekt lange reifen. Nach dem Degorgieren sollte er jedoch in zwei bis drei Jahren getrunken sein.

INHALT 0,75 Liter

TRINKTEMPERATUR 6 - 8 °C

ANALYSE A 12,3 %vol RZ 11,2 g/l S 6,3 g/l

ARTIKEL-NR. SCB



Jetzt bestellen:

