



## CHARDONNAY SPÄTBURGUNDER

Dieser Sekt zeichnet sich durch ein lebendiges Mousseux aus mit feiner Perlage.

Das Bouquet begeistert mit Aromen von Äpfeln und Erdbeeren. Gefolgt von einem herrlich cremigen Gefühl am Gaumen mit feinen Aromen von Beeren und Brioche.

**GENUSS** Als Aperitif oder als Getränk für den ganzen Abend, als Begleiter zum Essen und für jeden Anlass. Unersetzlich ist er als guter Tropfen zu allen Gerichten mit Schalentieren, wie Hummer, Scampis oder Garnelen.

**VINIFIKATION** Im Weingut nach traditionellem Verfahren hergestellt. Flaschengärung, handgerüttel (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** 5 - 7 °C

**ANALYSE** A 12,5 %vol RZ 11,7 g/l S 7 g/l

**ARTIKEL-NR.** SCB



Jetzt bestellen:

