

CHARDONNAY brut 2015 Deutscher Sekt b. A.



Zeit zu feiern?

Dann sollten Sie sich unseren Chardonnay-Sekt kaltstellen. Denn hier erwarten Sie und Ihre Gäste Millionen von tanzenden Bläschen, entstanden - wie eh und je - durch die traditionelle Flaschengärung. Entscheidend für die Güte dieses Sekts ist aber bereits der Grundwein, der schon mit viel Körper und Cremigkeit den soften Charakter bestimmt.

Durch das mindestens neun Monate dauernde Hefelager in der Flasche entwickelt er den besonderen Burgunderschmelz. Erst im Anschluss daran wird er degorgiert und verkorkt. Das sollten Sie sich einmal auf der Zunge zergehen lassen.

Brut steht übrigens für einen wunderbar trocken ausgebauten Sekt, denn diese Klassifikation kommt nach trocken und extra trocken.

Hellgelb und brillant wie sein Auftritt ist auch die Begrüßung in der Nase – ein Zusammenspiel aus zitrischer Frische und fruchtiger Mirabelle und Weinbergspfirsich. Beim spielerischen Tanz auf der Zunge entfaltet sich sein feines Mousseux und zu den Fruchtnoten kommen nussig sanfte Burgundertöne hinzu, die wunderbar lange nachklingen.

Empfohlene Trinktemperatur: 6 - 8° C

Alkohol: 13 % vol.

Artikel-Nr.: 73

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite