

CHARDONNAY brut 2023 Deutscher Sekt b. A.



Chardonnay ist nicht umsonst eine wichtige Rebsorte der besten Champagner-Cuvées: Seine gelbfruchtige Aromatik verbindet sich im langen Hefelager während und nach der zweiten Gärung auf der Flasche auf besonders cremige Weise mit den typischen Hefenoten. Auch wenn die Hefe nach zwei Wochen Gärtätigkeit nicht mehr aktiv ist, so gibt sie doch während des monatelangen Hefelagers unter dem Druck von ca. 6 bar in der Flasche ihre Aromen an den umhüllenden Sekt ab.

Dies führt in unserem Chardonnay Brut Sekt gleich beim ersten Hineinschnuppern zu einer wunderbar cremigen Brioche-Nase. Im Mund gesellen sich dann saftige Mirabellen-, Aprikosen- und Mango-Aromen dazu. Und da er als Brut-Sekt mit einem sehr geringen Restzuckergehalt aufwartet, ist er trotz seiner Fülle ein leichter Genuss.

Da kann es natürlich in der Begleitung dann auch gerne mal ein bisschen mehr sein: Zum Beispiel ergänzen ebenso cremige Pasteten den Chardonnay-Sekt hervorragend oder natürlich die Frische des Meeres in allen Formen: als edle Auster, als Salat aus Meeresfrüchten oder als elegantes Fischfilet.

Empfohlene Trinktemperatur: 6 - 8° C

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 73

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite



Nährwert
& Zutaten:
E 316kJ/
(76kcal)
Pro 100 ml