



## 2019 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. Unerlässlich 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:

