

CHARDONNAY SEKT BRUT



Ein "Pfälzer" Champagner mit reifer bis exotischer Frucht. Aromen von Mango, Maracuja und Orange mit einer feinen Hefenote. Komplex und mit feiner Perlage.

TERROIR Verschiedenen Weinlagen.

VINIFIKATION Traditionelle Flaschengärung. Mindestens 12 Monate Hefelager.

EMPFEHLUNG Als Aperitif, wunderbar zu Austern, Meeresfrüchtecocktail, oder zum Genießen. Ideale Trinktemperatur 6-8°C.

HERKUNFT

ANALYSE A 13 %VOL · S 6,8 G/L · RZ 8 G/L

ALLERGENHINWEIS Sulfite

