

SEKT-EXPERTISE

Jahrgang:	2020
Rebsorte:	Weisser Burgunder
Qualitätsstufe:	Deutscher Sekt b. A.
Klassifikation:	SEKT
Geschmacksrichtung:	brut nature
Flaschenart:	750 ml Champagnerflasche
Trinktemperatur:	10 - 12 Grad
Weinnummer:	23-100
Analyse:	Alkohol 12,0 %vol.
Allergene:	Enthält Sulfite, vegan



Charakterisierung:	Nuancen von Mandeln und Walnüssen, feinste Brioche-Note, cremig, klassisch
Ausbau:	Schonende Ganztraubenpressung, langsame Gärung mit den traubeneigenen Hefen im Edelstahltank, langes Hefelager im Holzfass, der klassische Grundwein wird im traditionellen Verfahren (Méthode champenoise) hergestellt, dieses klassische Verfahren ist der Garant für eine lang anhaltende und feine Perlage.
Speiseempfehlung:	sehr gut zu Fingerfood, Tapas, unschlagbar zu Meeresfrüchten