



W e i n e x p e r t i s e

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.



Weinexpertise



MUSCAT DE BONNET

Sekt enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

| | |
|---------------------|--|
| Artikel: | 790-21 |
| Gebinde: | 0.75L Sekt |
| Land/Anbaugebiet: | Deutschland/Pfalz |
| Jahrgang: | 2021 |
| Ort/Lage: | Hambach |
| Boden: | MUSCAT DE BONNET |
| Rebsorte: | Muskateller |
| Qualitätsstufe: | Sekt b.A. |
| Geschmacksrichtung: | Extra brut |
| Besonderheiten: | Dieser nach der klassischen `Methode Champenoise` mit 12-monatigem Hefelager hergestellte Premiumsekt, hypnotisiert uns zu jeder Zeit mit seinem zarten Perlenspiel und leuchtendem Gold. Der anregende Duft verführt mit typisch, würzigem Muskataroma. Eine außergewöhnliche Sekt-Rarität, die jeden besonderen Moment veredelt! |
| Auszeichnung: | Goldene Kammerpreismünze 2023 |
| Auslobung: | Anhaltend feinperligen Mousseux, aromatischer Duft nach Zitrusfrüchten und reifen Aprikosen, sehr komplex, elegant und doch füllig. Ein absolutes Spitzenprodukt! |
| Speiseempfehlung: | Apéritif zum festlichen Anstoßen, anregend zu jeder Tageszeit. Ebenfalls ein toller menü-übergreifender Begleiter zu asiatischen Gerichten, Fisch und Meerestieren. |
| Trinktemperatur: | 8-10 |
| Alkohol: | 12,46 %Vol. |
| Restzucker: | 3,1 g/l |

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.