



STAATSWEINGUT FREIBURG

Expertise

Pinot Chardonnay Magnumflasche VDP.SEKT extra brut



Artikelnummer	8107M19
Anbaugebiet	Baden - Kaiserstuhl
Beschreibung	<p>In der Farbe dezentes Gelb mit goldenen Reflexen.</p> <p>Im Geruch reife feine verspielte Aromen und Karamel, Erinnerungen an Apfel, aparte Würze.</p> <p>Im Geschmacksbild prickelnd, cremig und ausdrucksstark im Auftakt, getragen von Eleganz und Verspieltheit des Spätburgunders, rassige und edle Säure mit feinerherben Anklängen, ein fein perlender Mousseux, nachhaltig und nachverlangend.</p>
Boden	Deutscher Sekt b.A. - enthält Sulfite Dunkler Vulkanverwitterungsboden
Essensempfehlung	Fisch (fett), Meeresfrüchte/Krustentiere, Aperitif/Fingerfood
Trinktemperatur	6 - 7 °C
Analysewerte	Alkohol: 13,0 % vol; Restsüße: 2,0 g/l; Gesamtsäure: 4,9 g/l
Info	mind. 24 Monate Hefelager ca. 2/3 Spätburgunder und 1/3 Chardonnay Ausbau 30 % im Holzfass
Inhalt	1,5 Liter