



STAATSWEINGUT FREIBURG

Expertise

Pinot Chardonnay Magnum VDP.SEKT 2016 Dosage Zéro



Artikelnummer	8207M16
Anbaugebiet	Baden - Kaiserstuhl
Beschreibung	<p>Im Glas präsentiert sich der 84 Monate auf der Hefe gereifte Jahrgangssekt mit einem kräftigen Goldgelb.</p> <p>Im Geruch finden sich würzige Aromen der langen Lagerung auf der Hefe, so zum Beispiel Toast und Brioche, aber auch Aromen von Walnüssen sowie fruchtige Aromen von Apfel und Pfirsich.</p> <p>Feinste prickelnde Mousseux und Cremigkeit prägen den Auftakt im Geschmack. Da er keine Versanddosage (dosage zéro) erhalten hat schmeckt er im Finale vollkommen trocken mit einem mineralischen Nachhall.</p>
	Deutscher Sekt b.A. - enthält Sulfite
Boden	Dunkler Vulkanverwitterungsboden
Essensempfehlung	Schwein, Geflügel, Meeresfrüchte/Krustentiere, Aperitif/Fingerfood
Trinktemperatur	6 - 7 °C
Analysewerte	Alkohol: 13,0 % vol; Restsüße: 2,2 g/l; Gesamtsäure: 5,1 g/l
Info	mind. 84 Monate auf der Hefe ca. 60 % Spätburgunder & 40 % Chardonnay Ausbau 100 % im Holzfass
Inhalt	1,5 Liter