

## CUVÉE' BRUT SEKT



### DAS GEBIET

Aus sorgfältig ausgewählten Trauben aus hügeligen und flachen Anbaugebieten gewonnen, ergibt sich ein Wein mit einzigartigem Geschmack und ausgewogener Säure.

### WEINBEREITUNG

Die Trauben werden am frühen Morgen geerntet, bei ihrer vollständigen Reife, wenn Zucker und Säure das perfekte Gleichgewicht erreicht haben. Der gesamte Weinbereitungsprozess wird bei einer niedrigen Temperatur von 15°C durchgeführt.

Nach dem sanften Pressen der Trauben wird der Wein zusammen mit ausgewählten Hefen 10 Tage in Stahltanks gelagert. Es folgen Stabilisierungs- und Filtrationsverfahren; dann reift der Wein in Autoklaven für etwa 3 Monate auf der Hefe. Dieses Verfahren verleiht dem Wein eine feine und angenehme Perlage und den vollen Ausdruck seiner sortentypischen Eigenheiten.

### GESCHMACK

Leuchtendes Hellgelb mit grünlichen Reflexen, feine und elegante Perlage. Intensives Bukett von knackigen Früchten und einem mineralischen Abgang.

### BEGLEITIDEEN

Ideal zu leichten Gerichten im Allgemeinen, Fischgerichten mit aromatischen Kräutern, Nudeln mit Gemüsesaucen.

11,5% vol

### SERVICE-TEMPERATUR

4-6°C

### LOGISTISCHE INFORMATIONEN

Karton x 6 Flasche, 75cl  
EAN Flasche 8055205250295  
EAN Karton 8055205250516  
Pallet 80x120 - 60 Karton

