

SEKT-EXPERTISE

Art. 01919

BERNARD-MASSARD

Crémant Premium-Edition Brut 0,75 L

QUALITÄT	Crémant - Klassische Flaschengärung aus regionalen Weinen der Mosel
LAND / LAGE	Mosel b.A. – Deutschland
DOSAGE	Brut
ANALYSE	Alkohol 12,0 % vol. - Restzucker 10 g/l
CHARAKTER	Leuchtendes Goldgelb mit grünen Reflexen; im Duft feiner Briocheton von der 24-monatigen Hefelagerung, dazu Aromen von reifen gelben Früchten. Am Gaumen zartwürzige Nuancen, cremige Fruchtigkeit, sowie eine fein-mineralische Säurestruktur; Elegant mit delikatem Nachhall.
EMPFEHLUNG	Ein exklusiver Trinkgenuss für besondere Gelegenheiten und unvergessliche Momente zu zweit. Oder genießen Sie den feinperligen Crémant als animierenden Apéritif.
SERVIERTEMP.	6 - 8 °C
BESCHREIBUNG	Crémant aus erlesenen Riesling-, Weißburgunder- und Pinot Noir (Spätburgunder) Weinen der Mosel. Die Weinberge wurden nach strengen Vorgaben bewirtschaftet und per Hand gelesen. Ganztraubenkelterung! Der Pinot Noir wurde hell gekeltert (Blanc de Noir). Versektet im traditionellen Flaschengärverfahren lagerten die Weine für 24 Monate auf der Hefe. Der Premiumsekt in der Sonderflasche „Cru de France“ ist nicht nur optisch ein Highlight, er spricht alle Sinne an. Auch in exklusiver Geschenkröhre erhältlich.



EAN 4008077019198

>> Zur Website der Sektkellerei www.bernard-massard.de