

## BERNARD-MASSARD

Diamant Flaschengärung Brut 0,75 L

<b>HERSTELLER</b>	Sektkellerei Bernard-Massard, Trier
<b>QUALITÄT</b>	Jahrgangssekt - Flaschengärung
<b>LAND / LAGE</b>	Hergestellt in Trier / Deutschland
<b>DOSAGE</b>	Brut
<b>ANALYSE</b>	Alkohol 11,0 % vol. - Restzucker 11 g/l
<b>BESCHREIBUNG</b>	Feinperliger Sekt, frisch und anregend mit feinen Fruchtaromen von Apfel und Birne.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Exklusiver Trinkgenuss für viele Gelegenheiten. Servieren Sie Diamant Brut in geselliger Runde, bei Events, als Apéritif oder auch als Begleiter zu Meeresfrüchten, Fisch, Sommersalaten und leichten Speisen. Durch die niedrige Restsüße ist er auch eine perfekte Basis für Sektcocktails.
<b>SERVIERTEMP.</b>	6 - 8 °C
<b>HERSTELLUNG</b>	Mit der sorgfältigen Auswahl edler Weine legt der Kellermeister der Sektkellerei Bernard-Massard den Grundstein für höchste Sektqualität. Aus diesen wird durch individuelle Gärung in der Flasche ein feinperliger, eleganter, spritziger Sekt. Durch Zugabe der Dosage bestimmt der Kellermeister den Süßegrad: Mit 11 g/l Restzucker wird dieser Sekt als ‚Brut‘ bezeichnet. Anschließend wird die Flasche mit einem Naturkorken verschlossen.



EAN 4008077056766

>> Zur Website der Sektkellerei [www.bernard-massard.de](http://www.bernard-massard.de)