

BERNARD-MASSARD

Riesling Brut 0,75 L

QUALITÄT	Klassische Flaschengärung
LAND / LAGE	Deutscher Sekt
REBSORTE	Riesling
DOSAGE	Brut
ANALYSE	Alkohol 12,0 % vol. - Restzucker 12 g/l
CHARAKTER	Zartes Gelb mit grünen Reflexen. In der Nase zeigen sich frische Fruchteindrücke reifer Tropenfrüchte wie Grapefruit und Maracuja; am Gaumen harmonisiert die ausgewogene Säurestruktur mit der zarten Frucht nuancierung und dem eleganten Schmelz. Ein harmonischer, lebendiger Sekt mit feingliedriger Perlage.
EMPFEHLUNG	Exklusiver Trinkgenuss für viele Gelegenheiten: In geselliger Runde, als Aperitif oder als nobler Essensbegleiter zu Fisch und Krustentieren.
SERVIERTEMP.	6 - 8 °C
BESCHREIBUNG	Die fruchtige Säure der Riesling-Weine, bietet ein gutes Potenzial zur Versektung. Feinste Mosel-Rieslingweine werden nach der klassischen Flaschengärmethode hergestellt. Die lange Lagerung auf der Hefe prägt den fruchtigen Riesling-Charakter voller Lebendigkeit. Die dezente Dosage betont die faszinierende Frucht und Saftigkeit.

EAN 4008077080068



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

