



PRICKELNDES CONDISTAT BRUT [0,375 LITER]

Deutscher Sekt b.A.

Dieser feine cremige Sekt aus den klassischen Rebsorten Pinot Meunier, Pinot Noir und Chardonnay ist eine Klasse für sich. Die traditionelle Flaschengärung und die 18monatige Reifezeit auf der Feinhefe sorgen für eine brillante, wertige Mousseux, welche die Noten von Brioche, reifem Apfel und Birne wunderbar zur Geltung bringt.

Empfehlung:

Aperitif, Dessert, feierliche Anlässe

Für alle Situationen in denen eine 0,75-Liter-Flasche nicht ausgetrunken werden kann, ist diese »halbe« FlaschengöÙe ideal.

Inhalt	Jahrgang	Ausbau
0,75 Liter	2017	tradit. Flaschengärung, handgerüttelt
Alkohol	Restzucker	Säure
12,5 %vol	2,0 g/L	5,0 g/L
Trinktemperatur	Lagerfähigkeit	Artikel-Nummer
8-10°C	3-5 Jahre	8873927
EAN Flasche	EAN Karton	Hinweis
4019806000400	4019806000417	enthält Sulfite