WEINFACTUM
BAD CANNSTATT

PRICKELNDES
CONDISTAT BRUT

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

AUSZEICHNUNGEN

| Gold Mundus Vini Frührjahrsverkostung 2025
| Gold Berliner Wein Trophy 2024, 2023
| Gold Mondial des Pinots Schweiz 2024, 2023
| Gold Mundus Vini 2024, 2023
| Gold Selection Wein- und Genussportal 2024, 2023, 2022
| Silber AWC Vienna 2024, 2022
| Silber DLG Bundesweinprämierung 2024, 2022

Inhalt	Jahrgang	Ausbau
0,75 Liter	2018	tradit. Flaschengärung, handgerüttelt
Alkohol	**Restzucker**	**Säure**
13,5 %vol	3,8 g/L	5,3 g/L
Trinktemperatur	**Lagerfähigkeit**	**Artikel-Nummer**
8-10°C	3-5 Jahre	8873925
EAN Flasche	**EAN Karton**	**Hinweis**
4019806000202	4019806000219	enthält Sulfite