



## PRICKELNDES CRÉMANT 1923 BRUT

Deutscher Sekt b.A.

Von strahlendem Goldgelb, im Duft präsentieren sich Aromen einer frisch gebackenen Brioche, die sich auch am Gaumen wiederspiegelt, untermauert von einer dezenten Honignote mit Anflügen von Vanille. Der besonders cremige Nachhall wird vom einem sehr feinen und langhaltenden Mousseaux getragen und zeugt von einer langen Reifezeit auf der Feinhefe.

Empfehlung:

Als Aperitif, passt hervorragend zu geräuchertem Lachs, Kaviar und Austern.

### AUSZEICHNUNGEN

| Silber Mundus Vini Frühjahrsverkostung 2025

Inhalt	Jahrgang	Ausbau
0,75 Liter	2018	tradit. Flaschengärung, handgerüttelt
<b>Alkohol</b>	<b>Restzucker</b>	<b>Säure</b>
13,5 %vol	3,8 g/L	5,1 g/L
<b>Trinktemperatur</b>	<b>Lagerfähigkeit</b>	<b>Artikel-Nummer</b>
8-10°C	3-5 Jahre	8802925
<b>EAN Flasche</b>	<b>EAN Karton</b>	<b>Hinweis</b>
4019806001209	4019806001216	enthält Sulfite