

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 widerspiegelt, untermalt 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
Alkohol	Restzucker	Säure
13,5 %vol	3,8 g/L	5,1 g/L
Trinktemperatur	Lagerfähigkeit	Artikel-Nummer
8-10°C	3-5 Jahre	8802925
EAN Flasche	EAN Karton	Hinweis
4019806001209	4019806001216	enthält Sulfite