



## Sparkling Brut

Columbia Valley, Domaine Ste. Michelle

Bestseller nach der Méthode traditionnelle

**Beschreibung:**

Der Charmeur mit 18 Monaten klassischer Flaschengärung. Im Columbia Valley genießen die Trauben ganze zwei Stunden Extra-Sonne während des Höhepunkts der Saison.

**Aromenprofil:**

Helles Gelb mit lachsrosa Schimmer. Pfirsich und süsse Trauben in der fruchtigen Nase, feine Weissbrotnoten dahinter. Elegante Mousse im wiederum fruchtbetonten Gaumen, gute Balance zwischen Crémigkeit und Frische, feine Fruchtsüsse schwingt mit, viel Pfirsich bis ins sanft ausklingende Finale. Kann es problemlos mit einigen renommierten Champagnern aufnehmen.

**Passt zu:**

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten wie geräucherter Lachs, Riesencrevetten, Hummer, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

**Herkunftsland:** Vereinigte Staaten

**Produzent:** Domaine Ste. Michelle

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 11.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 88% Chardonnay, 6% Pinot Gris, 6% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 03610--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sparkling Brut

Columbia Valley  
Domaine Ste. Michelle

**Herkunft:** Vereinigte Staaten  
**Ratings:** Wine Enthusiast 90/100, Score 17/20  
**Rebsorte(n):** 88% Chardonnay, 6% Pinot Gris, 6% Pinot Noir  
**Trinkreife:** Jetzt trinkreif  
**Weinbau:** Traditionell  
**Alkoholgehalt:** 11.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.