

Crémant Blanc de Blancs Brut

Mosel, Weingut Heinrichshof

Edler Chardonnay Crémant Brut

Beschreibung:

Hochklassiger Vintage-Sekt vom Heinrichshof aus der Rebsorte Chardonnay, der mindestens 24 Monate auf der Hefe lagern darf, bevor er freigegeben wird. Zeigt viel exotische Frucht und cremig-weinige Art mit feiner Würze und Frische. Ein Klasse-Schaumwein der Oberklasse.

Aromenprofil:

Strahlendes Gelb, feinwürziger Duft, Zitrusfrüchte und exotische Frucht. Am Gaumen ungemein attraktive, cremig-weinige Art mit sanfter und milder Säure, reifer Gelbfrucht und viel Nachhall sowie Länge am Gaumen. Ultrafeine Perlage, die noch einmal zusätzlich für Frische sorgt.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

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: Deutschland

Produzent: Weingut Heinrichshof

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Chardonnay

Artikelnummer: 1122222



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Crémant Blanc de Blancs Brut

Mosel
Weingut Heinrichshof

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
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.