



Sparkling Diamond Heart

Waihopai Cuvée, Marlborough, Marisco Vineyards

Hochklassiger Schaumwein mit 36 Monaten Hefelager

Beschreibung:

Handgelesene Komposition aus Pinot Noir und Chardonnay nach Methode Traditionelle. Langes Hefelager für 3 Jahre wie in der Champagne für Struktur und Cremigkeit. Lagerfähigkeit 6-8 Jahre.

Aromenprofil:

Helles Gelb mit feiner Perlage, im Duft und an Gaumen frisches Brioche, grüner Apfel, rote Beerenfrüchte und Frische. Ein lebendiger und eleganter Schaumwein mit animierender Säurestruktur und einem crispy Finale.

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: Neuseeland

Produzent: Marlborough

Ausbau: 36 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): Chardonnay, Pinot Noir

Artikelnummer: 1241317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sparkling Diamond Heart

Waihopai Cuvée
Marlborough

Herkunft:	Neuseeland
Ratings:	Mundus Vini Gold/, Falstaff 89+/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
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.