

## Sekt Chardonnay Réserve Brut

Sekthaus Raumland

Hängt so manchen Champagner ab



### **Beschreibung:**

Erst im Frühjahr 2024 degorgiert, aber dieses extrem lange (und teure!) Hefelager hat sich gelohnt, denn entstanden ist ein superfeines Perlenspiel. Das ist spektakulär, was Deutschlands Schaumweinexperte Nr. 1, Volker Raumland, hier abliefern. Spielt ganz oben mit in Europas großer Schaumweinliga mit Champagner, Italiens Franciacorta oder spanischer Cava aus Penedes.

### **Aromenprofil:**

Funkelndes Gelb, zarter Duft mit feiner Zitrusfrucht und floralen Nuancen. Sehr spannend und attraktiv am Gaumen, Aromen nach Limette und weißem Pfirsich, Apfel, Steinobst und dezente Blütenaromen, Gewürze. Mit etwas Luft dann auch Brioche, Mandel und Minze - gepaart mit einer sehr feinen Perlage. In seiner Stilistik präzise, unverkennbar frisch und zugleich von geschmeidiger Textur.

### **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

**Ausbau:** 90 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 1229915

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Sekt Chardonnay Réserve Brut**

Sekthaus Raumland

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	90 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	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.