



Sekt XV. Triumvirat

Grande Cuvée Brut, Sekthaus Raumland

Großer deutscher Sekt aus den drei klassischen Champagner-Rebsorten

Beschreibung:

Dass Deutschland Herkunft großer Schaumweine sein kann, haben in den vergangenen Jahren viele herausragende Sekte bewiesen, von denen nicht wenige aus dem Hause Raumland stammen. Die Grande Cuvée Triumvirat verdankt ihren Namen den drei edlen Rebsorten Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir, die auch für die Champagner-Produktion zum Einsatz kommen. Besonderheit bei der Produktion ist, dass ausschließlich Trauben eines Jahrgangs verwendet werden, damit die Charakteristik jeder Ernte vollendet zum Ausdruck kommt. Ein Hefelager von mehr als 100 Monaten sorgt nicht nur für eine noble Perlage, sondern auch für beeindruckende Komplexität.

Aromenprofil:

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: Sekthaus Raumland

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 61% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 19% Chardonnay

Artikelnummer: 1256415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt XV. Triumvirat

Grande Cuvée Brut
Sekthaus Raumländ

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	61% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 19% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.0%
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.