



Sekt Grande Cuvée Dosage Zéro

Griesel & Compagnie

Qualität gibt's nicht im Eilverfahren

Beschreibung:

Was die Sektmacher von Griesel in einem der vergessenen Winkel des deutschen Weins, der Hessischen Bergstraße schaffen, ist besonders. Besonders wie auch diese „Grande Cuvée“, denn die Herstellung von feinstem Sekt ist ja ein Geduldsspiel – ganze 47 Monate hat der Reifeprozess gedauert. Doch diese Investition in Zeit hat sich gelohnt, weil gerade das lange Lager auf der Hefe diese Komplexität und Tiefe schafft, wodurch sich solch ein puristisch-straffer Schaumwein vom einfachen „Prickler“ unterscheidet.

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

Alkoholgehalt: 12.0%

Artikelnummer: 1374620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Grande Cuvée Dosage Zéro

Griesel & Compagnie

Herkunft:	Deutschland
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.