



Sparkling Brut

Columbia Valley, Domaine Ste. Michelle

Bestseller nach der Méthode traditionnelle

Beschreibung:

Der Charmeur mit 18 Monaten klassischer Flaschengärung. Im Columbia Valley genießen die Trauben ganze zwei Stunden Extra-Sonne während des Höhepunkts der Saison.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit lachsrosa Schimmer. Pfirsich und süsse Trauben in der fruchtigen Nase, feine Weissbrotnoten dahinter. Elegante Mousse im wiederum fruchtbetonten Gaumen, gute Balance zwischen Crémigkeit und Frische, feine Fruchtsüsse schwingt mit, viel Pfirsich bis ins sanft ausklingende Finale. Kann es problemlos mit einigen renommierten Champagnern aufnehmen.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten wie geräucherter Lachs, Riesencrevetten, Hummer, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	USA
Region:	Washington State
Produzent:	Chateau Ste. Michelle
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 90/100, Score 17/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	88% Chardonnay, 6% Pinot Gris, 6% Pinot Noir
Artikelnummer:	03610--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sparkling Brut

Columbia Valley
Domaine Ste. Michelle

Herkunft: USA
Bewertung(en): Wine Enthusiast 90/100, Score 17/20
Rebsorte(n): 88% Chardonnay, 6% Pinot Gris, 6% Pinot Noir
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 11.5 %
Service: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren