



WHITE SPARKLING



Inhalt: 0,75 l
Alkohol: 13,0%
Rebsorte: Gelber Muskateller
Qualitätsstufe: Schaumwein

CHARAKTERISTIK

Fruchtiges, sortentypisches Muskatbukett mit Lavendel, Muskatnuss und weiß-pfeffrigen Anklänge, offen und klar; spritziges Säurespiel, trocken, kernig und entsprechend anregend.

VINIFIZIERUNG

Im Stahltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 6-8°
Brut nature

UNSERE EMPFEHLUNG

Aperitif, Speisenbegleiter oder Käse

stay

sweet