

EXPERTISE

Traditionelle Flaschengärung

Diese hochwertigen Lagen- und Jahrgangssekte aus ausgewählten Lesgut erhaltenwunderbare Perlage durch die traditionelle Flaschengärung. Der Chardonnay Sekt ist mit seinen 24-monatigen Hefelager ein gehaltvoller, schmelziger Klassiker.

Chardonnay

Im Glas zeigt dieser Sekt ein feinperliges Mousseux, in der Nase an Brioche und reife Birnen erinnernd, begeistert dieser Sekt mit seinem erfrischendem, klaren Charakter



| | |
|-----------------|-------------------------------|
| Artikel | Artikelnr.: 496321248 |
| | EAN Flasche: 4005846490004 |
| | EAN Verpackung: 4005846690091 |
| Jahrgang | 2015 |
| Analysewerte | Alkohol %: 13 |
| | Restsüße g/l: 2,5 |
| | Gesamtsäure g/l: 6,5 |
| Herkunft | Bereich: Markgräflerland |
| | Anbaugebiet: Baden |
| Qualität | Sekt b. A. |
| Geschmack | brut |
| Trinktemperatur | 7 ° C |
| Lagerfähigkeit | 3 bis 4 Jahre |
| Inhalt in Liter | 0,75 |
| Allergen | enthält Sulfite |



**Markgräfler
Winzer** EG

info@markgraeflerwinzer.de
www.markgraeflerwinzer.de

Winzerstraße 2
DE-79588 Efringen-Kirchen

t +49 7628 / 91 14 0
f +49 7628 / 29 76