

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



Cederberg MCC Brut Blanc De Blancs - 2015

Artikelnummer:	7640
Jahrgang:	2015
Produzent:	Cederberg
Region:	Cederberg
Alkoholgehalt:	12.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2025
Traubensorten:	Chardonnay 100%

Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	90 Punkte
BLICK	16.75 Punkte
Platter's	4.5 Sterne

~~CHF 35.00~~

CHF 27.90

inkl. MwSt CHF 1.99

Vinifikation

Die Trauben wurden am 27. Januar 2015 von Hand gelesen und als ganze Bündel abgepresst und der Saft wurde anschliessend für 2 Tage bei 10°C abgesetzt. Die Gärung erfolgte in Edelstahltanks bei 11°C für 24 Tage. Der Stilwein wurde in Flaschen abgefüllt und mit Kronkorken verschlossen und für 52 Monate auf der Hefe gereift und regelmässig gerüttelt. Die Dosage erfolgte vom den selben Wein aus dem gleichen Jahrgang.

Charakter

Hergestellt nach der traditionellen französischen Methode, bei der eine zweite Gärung in der Flasche stattfindet. Der verlängerte Zeitraum auf der Hefe erlaubte es, der cremigen Komplexität dieses Schaumweins Zeit zu geben. Das Ergebnis ist ein Bouquet von gebackenem Brioche, Äpfeln mit frischen Zitronen- und Grapefruitaromen, das die Sinne verführt. Ein lebhafter Schaumwein mit einer knackigen und integrierten Säure.

Trinkempfehlung

Fantastischer Schaumwein zu Austern in Ponzusauce.