

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



Cederberg MCC Brut Blanc De Blancs - SIX PACK SPECIAL - Ab 6 Flaschen 27.90 Pro Flasche - 2019

Artikelnummer:	9626
Jahrgang:	2019
Produzent:	Cederberg
Region:	Cederberg
Alkoholgehalt:	12 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2027
Traubensorten:	Chardonnay 100%

Keine Bewertungen vorhanden.

CHF 35.00

inkl. MwSt CHF 2.62

Vinifikation

Ein Chardonnay-Grundwein mit 11% Alkohol wird durch die Ernte von Trauben bei 19° Oechsle hergestellt. Die Trauben werden als ganze Bündel gepresst und mit einem ausgewählten Hefestamm im Tank vergoren. Die Tirage wird vorbereitet und der Wein zur zweiten Gärung abgefüllt. Die weitere Reifung erfolgt in der Flasche während der nächsten 48 - 52 Monate, bevor der MCC degorgiert wird. Der Blanc de Blanc Cap Classique wird im Brut-Stil mit einem Restzucker von maximal 3 -7g/l abgefüllt.

Charakter

Blass strohgelbe Farbe einer feinen Perlage am Glasrand. Die Nase begrüßt mit Noten von gerösteten Mandeln, Magnolie und Zitrusblüten. Der erste Schluck offenbart einen delikaten Gaumen, der an Seetang und zermahlene Austernschalen erinnert und endet in einem spritzigen Abgang mit Zitronenzesten. Der MCC ist kochentrocken und und erfrischend.

Trinkempfehlung

Frisch geöffnete Austern, serviert mit einem Spritzer Zitrone und einem Hauch von schwarzem Pfeffer. Sushi und Sashimi. Gegrillte Seezunge mit Petersilienkartoffeln. Linguine mit Meeresfrüchten oder Hühnchen. Genießen Sie ihn als Aperitif für ein erfrischendes Willkommensgetränk.