

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



Kleine Zalze Brut MCC Vintage - 92 Tim Atkin - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 24.90 Pro Flasche - 2017

Artikelnummer:	10290
Jahrgang:	2017
Produzent:	Kleine Zalze
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	12 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2024 - 2030
Traubensorten:	Chardonnay 64% Pinot Noir 36%

Platter's 4 Sterne
Tim Atkin 92 Punkte

~~CHF 32.90~~

CHF 27.90

inkl. MwSt CHF 2.09

Vinifikation

Alle Trauben kamen aus der Region False Bay in Stellenbosch. Es wurden die traditionellen Sorten Chardonnay und Pinot Noir verwendet. Die Trauben wurden in den frühen Morgenstunden bei 18-20° Oechsle von Hand gelesen, um einen niedrigen Alkohol und PH-Wert zu gewährleisten. Bei der Ganztraubenpressung wurde nur der freilaufende Saft verwendet und die einzelnen Parzellen jeder Rebsorte wurden in Edelstahltanks vinifiziert. Die zweite Gärung in der Flasche erfolgte für 60 Monate, anschliessend wurde der MCC mit einer Dosage von 4g/l degogiert.

Charakter

Ein Sekt im Stil der alten Welt, hergestellt aus den besten ausgewählten Parzellen der traditionellen Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir, in der Flasche vergoren und fünf Jahre gereift, bevor er degorgiert wird. Chardonnay sorgt für Eleganz, Pinot Noir für Intensität und Reichtum. Eine subtile blassgoldene Farbe im Einklang mit einer sehr delikaten Nase. Ein vollmundiger Méthode Cap Classique im klassischen Stil. Frisch gebackene Brioche- und Biscotti-Aromen mit einer reichen Hefe-Cremigkeit und einem eleganten und knackigen Perlage.

Trinkempfehlung

Dieser MCC passt gut zu Austern, frischem, in der Pfanne gebratenem Fisch oder einer Käseplatte.