



Karthäuserhof Brut

QmP NMose-Saar-Ruwer, Karthäuserhof

Type	Schaumwein
Cépages	Riesling, Weissburgunder
Origine	Deutschland, Mosel - Saar - Ruwer
Producteur	Weingut Karthäuserhof
Expansion	Flaschengärung, 36 Monate auf der Hefe
Température de service	8 bis 10 Grad Celsius
Teneur en alcool	12 %
Allergènes	enthält Sulfite
Numéro d'article	60602700

Beschreibung

Lebendige Perlage und erfrischende Stilistik! Die Riesling- und Weissburgunder-Trauben, aus denen dieser Sekt des traditionsreichen Weinguts Karthäuserhof entsteht, gedeihen auf dem charakteristischen Devon-Schiefer an der Ruwer. Nach der traditionellen Methode vergoren (Flaschengärung). In der Nase zarte Aromen von Limette und Brioche. Am Gaumen harmonische Kombination aus zitrischen und würzigen Noten, begleitet von einer feinen Mineralität. Dieser Sekt verleiht jedem festlichen Anlass einen besonderen Glanz!