



Karthäuserhof Brut

QmP NMose-Saar-Ruwer, Karthäuserhof

Typ	Schaumwein
Traubensorten	Riesling, Weissler Burgunder
Herkunft	Deutschland, Mosel – Saar – Ruwer
Produzent	Weingut Karthäuserhof
Ausbau	Flaschengärung, 36 Monate auf der Hefe
Ausschanktemperatur	8 bis 10 Grad Celsius
Alkoholgehalt	12 %
Allergene	enthält Sulfite
Artikelnummer	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!