Schlumberger Sparkling Brut 11.5% 6L

Produkt	**102327**	Verpackung	**Einweg**
Nettofüllmenge	**6 LT**	Erhältliche Einheiten	**FL**
Volumenprozent	**12 %**	Marke	**Kellerei Schlumberger**

Produktbeschreibung

"Schlumberger Sparkling Brut Jahrgang: der Klassiker aus ausgesuchten heimischen Welschriesling-,Weißburgunder- und Chardonnay-Trauben nach der aufwendigen Méthode Traditionnelle hergestellt, biszu 18 Monate in der Flasche gereift und geruettelt. Farbe: Hellgelb; Nase: Duftig. FrischeFruchtaromen; Geschmack Erfrischender Marillenduft, intensive Aromen nach gruenem Apfel, zarteHefe-Komponenten, trocken, frisch und fruchtig, zartrauchig; reife Frucht, schmeichelnd, lebendig.Betont niedrige Dosage. Praegnante Saeure"

Inhaltsstoffe

enthält Sulfite

Allergene

Enthaltene Allergene

Schwefeld. und Sulfite

Merkmale / Ernährungshinweise

Glutenfrei

Verpflichtende Kennzeichnung und Warnhinweise

Flasche steht unter Druck-Splitterflug!

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Österreichischer Sekt Niederösterreich g.U., Brut

Weinbeschreibung

Weinkategorie	Schaumwein
Jahrgang	-
Land Erzeugung	Österreich
Gebiet Erzeugung	Weinland
Winzer	Kellerei Schlumberger
Appellation	Österreichischer Sekt
Rebsorte	Cuvée
Weincharakter	Schaumwein weiß
Bewertung	Falstaff 92 Punkte von 100, A la carte 93 Punkte von 100
Sensorische Beschreibung	Erfrischender Marillenduft, intensive Aromen nach grünem Apfel, zarte Hefe-Komponenten, trocken, frisch und fruchtig, zartrauchig, reife Frucht, schmeichelnd, lebendig. Prägnante Säure, harmonisch, vielschichtig und charmant.

Verschlussart	Naturkork
Rebsorten im Cuvée	Chardonnay, Pinot blanc, Welschriesling
Restzucker	-
Restzuckerwert	-
Säuregehalt	-
Glasform	Sekt
Trinkreife	-
Speisenempfehlung	Caprese, Vitello Tonnato, Melone mit Schinken, Antipasti/Tapas gemischt, Fischterrine, frische Austern, Pasta Aglio e Olio, Pizza mit Salami, Schinken, Pilzen, Fischfilet gegrillt (Thunfisch, Lachs), Fisch in der Salzkruste