



WHITE SPARKLING

ALKOHOL: 12,5%
ZUCKER: 2,1 g/l
SÄURE: 7,1 g/l

REBSORTE:

Schaumwein vom gelben Muskateller mit zugesetzter Kohlendioxid

VINIFIZIERUNG:

Im Stahltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:

Fruchtiges, sortentypisches Muskatbukett mit Lavendel, Muskatnuss und weiß-pfeffrigen Anklänge, offen und klar; spritziges Säurespiel, trocken, kernig und entsprechend anregend.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Aperitif, Speisenbegleiter oder Käse