

Edition Baum "Meisters Perlen", Chardonnay, Sekt, extra tr.

Deutschland

Beschreibung

Das Bukett erinnert an Aromen frischer Früchte, besonders an Apfel und Birne. Darauf folgen sehr feine Noten von Blütenhonig und Trockenfrüchten wie Rosine und Aprikose. Am Gaumen ist der Geschmack angenehm und spritzig mit einer schönen Balance der Säure und Frucht. Und wieder zeigen sich fruchtige Noten, die wir bereits aus der Nase kennen, ergänzt um feine Mandel- und Briochenoten.

Wussten Sie schon?

Chardonnay bringt fruchtig elegante Weine hervor, die besonders säurebetont und mineralisch sein können. Das wiederum sind optimale Voraussetzungen für einen Sektgrundwein. Daher ist der Chardonnay auch für die Champagnerbereitung eine der wichtigsten Rebsorten.

Passt zu:

Der Meisters-Perlen Chardonnay Sekt ist ein toller Aperitif. Aber nicht nur vor dem Essen, auch zu Hauptgängen wie Seefisch oder auch zu würziger asiatischer Küche korrespondiert er ausnehmend gut.

TECHNISCHE DATEN

LAND:	Deutschland	REBSORTE:	Chardonnay
KATEGORIE:	Sekt/Schaumwein	GESCHMACK:	extra dry
TRINKREIFE:	jung genießen	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	16,4 g/l
SÄURE:	5,0 g/l	ALKOHOL:	12 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	gekühlt		

