



2009 Sekt Brut

ohne Etikette / sans étiquette, Stift Göttweig

Feiern Sie mal österreichisch!

Nota di degustazione:

Leuchtendes Orange-Gelb. Herrliche duftige Nase nach roten Johannisbeeren, Rhabarber, Himbeerdrops und Flieder. Am Gaumen zart perlendes Mousse, toller Fruchtdruck nach roter Grütze, Preiselbeeren und Minze, durch die Klassische Flaschengärung Anklänge an Brioche und geräucherten Mandeln im eleganten Finale.

Abbinamenti:

Hervorragender Wein zum Apéro mit Käsegebäck, Parmesanwürfeln, Soufflés, Gemüsechips und Lachshäppchen. Ebenso passend zu Terrinen und Kürbissuppen mit Kürbiskernöl.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Bassa Austria
Sottoregione:	Kremstal
Produttore:	Stift Göttweig
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in Stahltank
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2017
Varietà d'uva:	62% Chardonnay, 37% Pinot Noir, 1% Pinot Gris
Numero di articolo:	0729909

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sekt Brut

ohne Etikette / sans étiquette
Stift Göttweig

Origine:	Austria
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	62% Chardonnay, 37% Pinot Noir, 1% Pinot Gris
Maturità:	Jetzt bis 2017
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	inahltank
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren