

## Sparkling Blanc de Blanc

- Herkunft:** AUSTRIA
- Terroir, Lage:** Die Grundweine stammen aus besten Weinbergen in Falkenstein und spiegeln die Eigenheit des Terroirs markant wider: Die Höhenlage mit Ihren Muschelkalkböden sorgt für feine, kühle Mineralität, unterstreicht die Fruchtaromen.
- Vinifikation:** Der Grundwein ist eine Cuvée der Sorten Grüner Veltliner, Riesling und Traminer. Die einzelnen Weine werden auf der Feinhefe im Edelstahl gereift. Daher die elegante Cremigkeit des Weines. Im Anschluß wird gewissenhaft ausgekostet und wenn die richtige Cuvée gefunden ist, diese im Drucktank langsam mit feiner Kohlensäure angereichert. So entsteht ein Sparkling aus sehr hochwertigen Weinen der schön ausbalanciert ist und sich neben dem hohen Trinkgenuß durch ein hervorragendes Preis-Qualitätsverhältnis auszeichnet.
- Charakteristik:** Feine Fruchtigkeit nach Äpfeln und Litschi, Am Gaumen erfrischende Zitrusnoten und Nuancen von Steinobst. Die eingebundene Kohlensäure hält nach dem Öffnen gut an.
- Speisenempfehlung:** Ein herrlicher Aperitif und schöner Begleiter für jeden Empfang, zu Brötchen mit Kaviar, Lachs und Shrimps...



Schaumwein

trocken

Alk.: 12,0 % Vol.

Enthält Sulfite

