



Malat, Brut Nature Reserve 2018

Palt, Weingut Malat

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Niederösterreich, Wachau
Auszeichnung(en):	Falstaff 93 Punkte
Traubensorte(n):	80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12 %
Optimale Trinktemperatur:	7 - 9°C
Degustationsnotiz:	helles strohgelb, silberfarbene Reflexe, lebendiges zartes Mousseux. In der Nase frische Zitrusfrüchte, Orangenzesten und Bisquit, florale Nuancen, ein Hauch von Pfirsich, einladendes Bouquet. Am Gaumen eine mittlere Komplexität, weisse Apfelfrucht, finessenreicher Säurebogen, mineralisch salzig, ein Hauch von Limetten, vielschichtig.
Vinifikation :	Méthode Traditionnelle (Champagner Méthode) Handgerüttelt, Zero Dosage, mind. 40 Monate auf der Hefe
Kulinarische Empfehlung:	zum Apéro, zu Weich- und Hartkäsesorten, gebratene Garnelen, Austern, Fischgerichten, asiatische Küche
Inhalt:	75 cl
Preis pro Flasche:	CHF 35.—inkl. MwSt.
Artikel Nr.:	AM01501.18.075