



## Kellerei Meran, Sekt Brut Reserva 36

Meran, Kellerei Meran

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Südtirol, Meran
<b>Auszeichnung(en):</b>	Falstaff 90 Punkte
<b>Traubensorte(n):</b>	70% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 10% Pinot Blanc
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5 %
<b>Optimale Trinktemperatur:</b>	6 - 8°C
<b>Degustationsnotiz:</b>	grünliche gelbe Farbe mit goldenem Schimmer. In der Nase Ansätze von Ananas, grünen Äpfeln und Vanille, Brotkruste, leichte Hefe Note. Im Gaumen fruchtig, fein gereift, mit knackiger Säure und feinkörniger Perlage, harmonisch, mit langanhaltendem, unwiderstehlichem Finale.
<b>Vinifikation :</b>	Metodo classico (Champagner Méthode) Schonende Ganztraubenpressung mit natürlicher Sedimentation. Erste Gärung im Stahlfass und in Tonneaux, Feinhefelagerung für 8 Monate, Tirage im Mai 2020, Degorgierung nach 36 Monaten Flaschenlagerung, 5-monatige Flaschenreife.
<b>Kulinarische Empfehlung:</b>	zum Apéro, leichte Vorspeisen und Fischgerichte, asiatische Küche
<b>Inhalt:</b>	75 cl
<b>Preis pro Flasche:</b>	CHF 30.—inkl. MwSt.
<b>Artikel Nr.:</b>	IM01501.19.075

