



2019

## Extra brut

### Vinyes ocults - Mendoza (Argentinien)

---

Im Glas empfängt er uns in kupfergelb mit lachsfarbenen Reflexionen. Er hat eine ausdrucksstarke Nase mit Noten von Kirschen, Erdbeeren, Apfel, Zitrone, Hefe und Walnüssen. Am Gaumen ist er schön cremig mit einer bemerkenswerten Säure, die sehr gut integriert ist. Eine feine Perlage rundet diesen perfekten Schaumwein ab. Er passt sehr gut als Aperitif und zu Fischgerichten.

Weinstil	spritzig & elegant
Geschmack	trocken
Rebsorte	Pinot Noir
Holzfass	nein
Trinktemperatur	8°
Alkoholgehalt	12,6 %
Säure	5,5 g/l
Restzucker	8,0 g/l

---

**0,75l - 12,90 €**

enthält Sulfite - Preis Abholung inkl. MWSt.