

BERNARD-MASSARD

Diamant Flaschengärung Halbtrocken

QUALITÄT	Jahrgangssekt - Flaschengärung
LAND / LAGE	Hergestellt in Luxemburg
DOSAGE	Halbtrocken
ANALYSE	Alkohol 11,0 % vol. - Restzucker 34 g/l
BESCHREIBUNG	Ausgewogener, runder Sekt mit dezenter Restsüße und dem feinen Mousseux einer Flaschengärung.
EMPFEHLUNG	Exklusiver Trinkgenuss mit deutlicher Restsüße für Sektfreunde, die die liebliche Geschmacksrichtung bevorzugen. Als Essensbegleiter passt Diamant Halbtrocken auch zum Dessert, oder servieren Sie diesen Sekt als prickelnden Abschluss der Menüfolge.
SERVIERTEMP.	6 - 8 °C
HERSTELLUNG	Mit der sorgfältigen Auswahl edler Weine legt der Kellermeister den Grundstein für höchste Sektqualität. Aus diesen wird durch individuelle Gärung in der Flasche ein feinperliger, eleganter, spritziger Sekt. Durch Zugabe der Dosage bestimmt der Kellermeister den Süßegrad: Mit 34 g/l Restzucker wird dieser Sekt als ‚Halbtrocken‘ bezeichnet. Anschließend wird die Flasche mit einem Naturkorken verschlossen.



EAN 4008077056063

>> Zur Website der Sektkellerei www.bernard-massard.de