

BERNARD-MASSARD

Diamant Flaschengärung Trocken 0,75 l

HERSTELLER	Sektkellerei Bernard-Massard, Trier
QUALITÄT	Jahrgangssekt - Flaschengärung
LAND / LAGE	Hergestellt in Trier / Deutschland
DOSAGE	Trocken
ANALYSE	Alkohol 11,0 % vol. - Restzucker 23 g/l
BESCHREIBUNG	Eleganter Sekt mit feinem Perlenspiel und beschwingter Leichtigkeit.
EMPFEHLUNG	Exklusiver Trinkgenuss für viele Gelegenheiten. Diamant Trocken spricht vor allem die Freunde eines runden, ausgewogenen Sektes an. Er empfiehlt sich als Aperitif und passt wegen seiner weinigen Art auch zu vielen Speisen. Als spritziger Sekt ist er ideal zum Mixen von Sektkocktails.
SERVIERTEMP.	6 - 8 °C
HERSTELLUNG	Mit der sorgfältigen Auswahl edler Weine legt der Kellermeister der Sektkellerei Bernard-Massard den Grundstein für höchste Sektqualität. Aus diesen wird durch individuelle Gärung in der Flasche ein feinerperlig, eleganter, spritziger Sekt. Durch Zugabe der Dosage bestimmt der Kellermeister den Süßegrad: Mit 23 g/l Restzucker wird dieser Sekt als ‚Trocken‘ bezeichnet. Anschließend wird die Flasche mit einem Naturkorken verschlossen.



EAN 4008077056469

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