

BERNARD-MASSARD

Diamant Flaschengärung Brut 0,75 L

QUALITÄT	Jahrgangssekt - Flaschengärung
LAND / LAGE	Hergestellt in Luxemburg
DOSAGE	Brut
ANALYSE	Alkohol 11,0 % vol. - Restzucker 11 g/l
BESCHREIBUNG	Feinperliger Sekt, frisch und anregend mit feinen Fruchtaromen von Apfel und Birne.
EMPFEHLUNG	Exklusiver Trinkgenuss für viele Gelegenheiten. Servieren Sie Diamant Brut in geselliger Runde, bei Events, als Apéritif oder auch als Begleiter zu Meeresfrüchten, Fisch, Sommersalaten und leichten Speisen. Durch die niedrige Restsüße ist er auch eine perfekte Basis für Sektkocktails.
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 11 g/l Restzucker wird dieser Sekt als ‚Brut‘ bezeichnet. Anschließend wird die Flasche mit einem Naturkorken verschlossen.



EAN 4008077056766

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