

## BERNARD-MASSARD

Crémant Mosel Riesling Brut 0,75 L



<b>HERSTELLER</b>	Sektkellerei Bernard-Massard, Trier
<b>QUALITÄT</b>	Crémant - Klassische Flaschengärung aus regionalen Rieslingweinen der Mosel
<b>LAND / LAGE</b>	Mosel b.A. – Deutschland
<b>DOSAGE</b>	Brut
<b>ANALYSE</b>	Alkohol 11,0 % vol. - Restzucker 12 g/l
<b>CHARAKTER</b>	Helles leuchtendes Goldgelb mit grünen Reflexen; im Duft zeigen sich Aromen von Grapefruit, Apfel und Zitrus begleitet von zartwürzigen Nuancen; im Geschmack finden sich Ananas und weiße Johannisbeere sowie eine frische Säurestruktur; die dezente Cremigkeit verleiht eine angenehme Länge.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Ein exklusiver Trinkgenuss für besondere Gelegenheiten und unvergessliche Momente zu zweit. Oder genießen Sie den feinperligen Crémant als animierenden Apéritif.
<b>SERVIERTEMP.</b>	6 - 8 °C
<b>BESCHREIBUNG</b>	Der goldprämierte Crémant aus regionalen Riesling-Weinen der Mosel ist der besondere Stolz der Kellerei-versektet im traditionellen Flaschengärverfahren. Der Premium-Sekt aus ausgewählten Rieslingweinen der Mosel spricht alle Sinne an: Goldgelbe Reflexe faszinieren das Auge, das zarte Bukett von grünem Apfel, Zitrus und Weinbergspfirsich betören die Nase, die besondere Cremigkeit durch die lange Reifelagerung auf der Hefe, Eleganz und mineralische Säure bezaubern den Gaumen.

**EAN** 4008077093061



>> Zur Website der Sektkellerei [www.bernard-massard.de](http://www.bernard-massard.de)