

## BERNARD-MASSARD

### Crémant Mosel Riesling Brut 0,75 L

<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>	Grüngelbes Farbspiel. In der Nase zeigt sich eine elegante Kombination von Zitrusnoten und floralen Anklängen. Am Gaumen finden sich feine Pfirsichnoten mit einem Hauch von Brioche sowie einer angenehmen Säurestruktur wieder. Jugendlicher Gesamteindruck mit erfrischender Perlage.
<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>	Dieser exquisite Crémant aus regionalen Riesling-Weinen der Mosel ist der besondere Stolz der Sektkellerei Bernard-Massard - versektet im traditionellen Flaschengärverfahren. Der Premium-Sekt aus ausgewählten Rieslingweinen der Mosel spricht alle Sinne an. Besonders durch die ausgiebige Cremigkeit aufgrund der langen 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)