



Grand Cuvée

Die Grand Cuvée besticht durch ihren „trinkfreudigen“ Charakter. Feine Gelbfruchtigkeit steht mit dem lebendigem Geschmack in toller Balance.



FAKTEN

4310 – 0,75 L

WEISSBURGUNDER, SPÄTBURGUNDER, CHARDONNAY & RIESLING

DEUTSCHER SEKT

HEFELAGER: 12 Monate / DEGORGIERT AM: 2. MÄRZ 2023

ALKOHOLGEHALT: 12% vol – SÄURE: 7,9 g/L – RESTZUCKER: 4,4 g/L

REIFEPOTENZIAL: 3 Jahre ab Degorgierdatum

UND WAS DAZU?

Die Grand Cuvée ist ein Allrounder und lässt sich unglaublich flexibel kombinieren. Immer ein Gewinner beim Aperitif oder zum Empfang.

SERVIERTEMPERATUR: 6–8°

Traditionelle
Flaschengärung

alle Sekte sind
Jahrgangssekte

immer
Brut