



Grand Cuvée

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



FAKTEN

4310 - 0,75l

WEISSBURGUNDER, SPÄTBURGUNDER, CHARDONNAY & RIESLING

DEUTSCHER SEKT

HEFELAGER: 15 MONATE / DEGORGIERT AM: 21. MAI 2025

ALKOHOLGEHALT: 12% vol – SÄURE: 7,4 g/l – RESTZUCKER: 6,6 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