

KOPP

2021

GRANDE CUVÉE

BRUT

ARTIKELNUMMER: 86021

Behutsam über mind. 42 Monate Flaschenreife vinifiziert, gibt dieser Sekt einen Einblick in die Welt herausragender Schaumweine. Unser Grande Cuvée setzt sich zusammen aus 50 % Spätburgunder und 50 % Chardonnay und ist ein feinperlender Sekt der kraft und Eleganz vereint. In der Nase erinnernd an Zedernholz mit cremig-fülligem Mousseux, elegant & finessenreich. Er präsentiert sich vielschichtig und gut strukturiert - mit feinen Hefenoten, erinnernd an Brioche. Die Fruchtnuancen von etwas Bratapfel und einem Hauch Nelke sowie Feuerstein sind zart eingebettet und sorgen für einen schönen, langen prickelnden Abgang.



TRAUBEN	Chardonnay, Spätburgunder
AUSBAU	Dieser Sekt wurde nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung hergestellt, wie es auch bei der Bereitung von Champagner zur Anwendung kommt. Mindestens 42 Monate reift dieser Schaumwein auf der Hefe, der Ausbau erfolgt ohne zugesetzten Schwefel.
GESCHMACK	brut
ALKOHOLGEHALT	11,5 % vol
SÄURE	7,1 g/l
ALTER DER REBEN	20 - 30 Jahre
SPEISEEMPFEHLUNG	Der Sekt ist ein idealer Aperitif für festliche Anlässe, eignet sich aber auch sehr gut zu leichter Trüffelpasta, Austern, Hummer oder Meeresfrüchte
TRINKTEMPERATUR	8-10°C
ALLERGENE	Sulfite