

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 feinerlender Sekt der Kraft und Eleganz vereint. In der Nase erinnernd an Zedernholz mit cremigfülligem 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