



PRÖLL
WEINVIERTEL



BLANC DE BLANCS RESERVE

70%CHARDONNAY/30%WEIßBURGUNDER

DEGUSTATIONSNOTIZ: goldgelbe Farbe mit funkelnden Reflexen, im Duft reife Früchte, Brioche, sehr vielschichtig, feines, elegantes Mousseux, am Gaumen sehr feinperlig, cremig, tolle Säure, wirkt sehr ausgewogen, guter Trinkzug, durch die lange Hefelagerung ist die Kohlensäure sehr gut eingebunden

ANALYSE:

Alk.: 11,5 vol%

Restzucker: 8,3 g/l

Säure: 5,1 g/l

WINZERTIPP: ideal als Aperitif oder zu leichten Fleischspeisen und Salaten