

HATTINGLEY VALLEY KINGS CUVÉE EXTRA BRUT 2017 HAMPSHIRE 12° 75CL



75cl

Marke

Hattingley Valley

Herkunft Region

Hampshire

Jahrgang

2017

Alkoholgehalt

12 %

Weinfarbe

Weiss

Rebsorte

Chardonnay , Pinot Meunier , Pinot Noir

Passt zu Apéro , Hartkäse , Meeresfrüchte

Herstellungsprozess

Assemblage aus 70% Chardonnay und 30% Pinot Noir, welcher vollumfänglich im Eichenfass vergärt wird und danach für weitere 8 Monate in 4 Jahre alten Fässern reift. Nur die 7 besten Fässer (von total 180) werden ausgewählt. Nach der Flaschenabfüllung reift der Schaumwein für 30 Monate auf der Hefe und nach dem Degorgement mit 5g/l Dosage, noch weiter 6 Monate bevor er auf den Markt kommt.

Trinktemperatur

8 °C - 10 °C

Trinkreife bis

2037

Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

99.00

(inkl.
MwSt.)

Gewicht 1.6kg

Länge 86mm

Breite 86mm

Höhe 399mm