



STERN

Grande Cuvée

Sekt brut ***

Ausbau:

Der Größte Anteil dieser Cuvées ist Chardonnay mit einem Hauch Pinot Noir. Spontangärung und spontane malolaktische Gärung in mehrfach gebrauchten Barriquefässern. Schonendster Ausbau, traditionelle Flaschengärung.

Bodenart:

sandiger Lösslehm mit Kalk

Löss ist ein Sediment aus der Urzeit und besteht aus Quarzkörnern, kalkigen Bruchstücken, Glimmer- und Lehmteilchen (Mineralstaub), das vorwiegend Westwinde nach den Eiszeiten an die Seitentäler größerer Flüsse (hier: Rhein) wehten.

Weine vom Lössboden zeichnen sich durch Ihre Vollmundigkeit und Eleganz aus. Sie sind mit Kraft, Saft und einer fruchtig-feinen, nie schweren Art ausgestattet.

Weinbeschreibung:

Champagner aus der Pfalz! Trinkfreude pur. Weiße Blüten, Brioche und Pfirsicharomen bestimmen das Bukett. Das Geschmacksbild ist geprägt von charaktvoller Finesse und prickelnder Harmonie. Unser Grande Cuvée animiert durch sein feinperliges Mousseux zum nächsten Schluck- Der perfekte Aperitif

Empfohlene Trinktemperatur:

6-10 °C