



STERN

Prestige Cuvée Julius

Sekt brut *** Vintage 2012

Degorgiert 07/2023

Ausbau:

Burgundercuvée aus Pinot Noir, Pinot Blanc und Pinot Meunier; Spontangärung in mehrfach gebrauchten Barriquefässern.
Schonendster Ausbau, traditionelle Flaschengärung.
128 Monate Hefelager!

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! 128 Monate Hefelager. Degorgiert im Juli 2023. Jahrgang 2012., Brioche, Aprikose und Blütenaromen bestimmen das Bukett dieses außergewöhnlich komplexen Sektes. Charaktervolle Finesse gepaart mit prickelnder Harmonie.

Limitiert !!!

Empfohlene Trinktemperatur:

6-8 °C