

# Espumante 130



Die brasilianische Alternative zu Champagner!

Dieser feine, edle Espumante von Casa Valduga besteht aus Chardonnay und Pinot Noir und begeistert mit seiner brasilianischen Art!

Wer braucht Champagner, wenn er den Casa Valduga Espumante 130 haben kann?

Der Casa Valduga Espumante 130 strahlt im Glas in einer klaren, goldgelben Farbe und zeigt eine faszinierende Perlage. Das Bouquet des brasilianischen Sparklings füllt sich mit einem eleganten und intensiven Duft, der an kandierte, getrocknete Früchte, geröstete Mandeln und Brioche erinnert.

Am Gaumen bleibt der Casa Valduga Espumante 130 lange sehr delikat und cremig und breitet sich mit einem vollen Geschmack aus. Das prickelnde Finale klingt harmonisch aus.



**Land:** Brasilien

**Anbauregion:** Val dos Vinhedos

**Rebsorte(n):** Chardonnay, Pinot Noir

**Alkoholgehalt:** 13,0 %

**Restsüße:** trocken

**Säuregehalt:** -

**Trinktemperatur:** 4 – 6 °C



**Speiseempfehlung:**

Fisch, Garnelen, Meeresfrüchte, helles Fleisch, feine Vorspeisen und Desserts, insbesondere mit Haselnuss