

Espumante Extra Brut

2002



Der goldgelb leuchtende Casa Valduga Espumante Extra Brut aus einem Spitzenjahrgang begeistert schon im Glas mit einer bezaubernden, zarten Perlage. Das Bouquet des Sparklings erinnert an reife Steinobstfrüchte, Orangenschalen, Brioche, Hefe, Honig und Kräuter.

Am Gaumen entwickelt der Casa Valduga Espumante Extra Brut ein stoffiges Mundgefühl, das durch den cremigen Körper und der seidigen Textur nach reifen Tropenfrüchten schmeckt. Eine lebendige Säurestruktur zeigt Nuancen von Aprikosen, die im langen Finale von nussigen Aromen begleitet werden.

Der edle Prickler von Casa Valduga gehört zu deren Spitzen-Sparklings - Genießen Sie den luxuriösen Tropfen zu feinen Fischgerichten oder zum raffinierten Dessert!



Land: Brasilien

Anbauregion: Val dos Vinhedos

Rebsorte(n): Chardonnay, Pinot Noir

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 3 g/Liter

Säuregehalt: -

Trinktemperatur: 4 – 6 °C



Speiseempfehlung:
Seezunge, Forelle, Shrimps,
Geflügel, Lamm, Fruchtsalate
und Eiscreme