

MONTALBERA®

CUVÉE BLANCHE

Schaumwein Extra-dry

Verarbeitung:

Schaumwein aus der Weiterverarbeitung von unseren Trauben. Versetzung nach der langen Martinotti-Methode bei niederen Temperaturen in Druckkesseln. Reifung in Edelstahlwannen und anschließend in der Flasche, senkrecht gelagert.

Farbe:

Zartes Strohgelb.

Duft:

Feines Bouquet, anhaltend und ausgewogen, mit sanften blühenden Noten, klarer Anklang an weißes Obst und grünen Apfel.

Erscheinungsbild:

Üppiger Schaum mit gutem Fortbestehen einer zarten Krone. Feine und anhaltende Perlage.

Geschmack:

Sehr weich und harmonisch, mit ausgeglichenem Korpus und Noten von weißem Obst.

Flasche:

Sektflasche Campana 750 g, Limited Edition, Glasfarbe Uvag (grün).

Verschluss:

Durchm. 30,5×48

Erhältliche Formate:

Flasche Magnum 1,50 l

Flasche 0,75 l

Alkoholgehalt:

11,50 bis 12,50 Prozent.

