



Muskateller Brut

Helles Gelb mit kräftiger Perlage.

Sehr ausdrucksstarkes Bouquet mit typischen Muskateller Noten von Holunderblüte, reifer Ananas und würzigem Honig, die von etwas Rose und verhaltenen Hefenoten abgerundet werden.

Im Mund klassisch Brut mit gut eingebundener Säure und intensiver Aromaentwicklung am Gaumen. Dominant sind dabei Holunderblüte und Zitrone. Im Nachhall bleiben ein zarterherbes Mundgefühl und die langsam verblassenden Aromanoten.

Vom typischen, intensiven Muskateller Bouquet geprägter Sekt mit Noten von Holunderblüten und frischer Zitrone.

Ein Aperitif fürs ungewöhnliche, ein prima Begleiter für cremige Suppen, wie Kartoffelcreme Suppe mit Räucherlachs und Zitronenschale.

Jahrgang: 2016
Alkohol: 13.0% Inhalt: 0,75 l, Deutscher Sekt b. A. Bestnr.: 6816



Weingut Martin GbR Karlfried & Sebastian Martin

Hauptstraße 16 · D-76865 Insheim
Telefon 06341 85385 · Fax 06341 87609 · E-Mail info@weingutmartin.de



DE-ÖKO-006