



HILL Brut Reserve 2015

Strahlendes Goldgelb mit grünen Reflexen und einer feinen, konstant aufsteigenden Perlage – so präsentiert sich der HILL Brut im Glas.

In der Nase entfalten sich die Aromen von Brioche, grünem Apfel und getrockneten Zitrus- und Orangenschalen, untermalt von der Frucht roter Beeren. Eingebettet in ein elegantes Wechselspiel zwischen Säure und Perlage setzen sich diese Aromen am Gaumen fort. Schließlich hinterlässt der lange, balancierte und frische Abgang einen sehr kompakten Eindruck. Ein stilvoller Begleiter, der zu allen Gelegenheiten Freude bereitet. Enthält Sulfite

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

DETAILS

AUSBAU: Grundwein „liqueur de tirage“ zugefügt, 2. Gärung in der Flasche, 30 Monate auf der Hefe, degorgiert am 10. Dezember 2018

ALKOHOLGEHALT: 12,0 %

SERVIERTEMPERATUR: 6° bis 8°C

TRINKTEMPERATUR: 8° bis 10°C

SÄURE: 6,00 g/l

RESTZUCKER: 3,0 g/l

SPEISENEMPFEHLUNG: Aperitif, Hauptspeisen mit Geflügel und Desserts

LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre

BIOLOGISCHER ANBAU