



HILL Brut Reserve

2018

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

In der Nase entfalten sich die Aromen von hellem Brioche, grünem Apfel und weißen Ribisel untermalt von der Frucht zarter Honigmelone. 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.

50 % Chardonnay, 50 % Pinot Noir

PRICKELND

DETAILS



ANBAU: biologisch



AUSBAU: Grundwein „liqueur de tirage“ zugefügt, 2. Gärung in der Flasche, 60 Monate auf der Hefe, degorgiert



ALKOHOLGEHALT: 11,5 %

SERVIERTEMPERATUR: 8 - 10 °C

TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C

SÄURE: 4,4 g/l

RESTZUCKER: 5,4 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: Salate, Fisch & Geflügel



LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre



SULFITE ENHALTEN