



»Das Positiv-in-die-Zukunft-Paket«

K & U Paket

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Trias | Jurakalk
Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert |
Keine Zusätze, ungeschwefelt |
Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,4

2,25l
PAK221224A

Champagner gilt im Schaumwein als das Maß aller Dinge. Daß er das nicht ist, beweisen die vielen, banal nach Zitrus duftenden Edel-Pullen, die den Markt zu immer weiter steigenden Preisen dominieren. Guter Champagner duftet aber nicht wie Prosecco und er sprazelt auch nicht so intensiv wie billiger deutscher Sekt - was viele unerfahrene Champagner-Trinker zu glauben scheinen.

Für uns ist guter Champagner die Faszination der Zeit im Wein. Sie wollen wir Ihnen in diesem Paket erlebbar machen. Guter Champagner lebt nämlich ganz maßgeblich von den Autolyse-Aromen jener Hefe, die seine zweite Gärung auf der Flasche auslöst und auf der er anschließend möglichst lange reift. Dabei verändert sich auch die Physik seines Perlenspiels. Sie startet grob und wird mit den Jahren auf der Hefe immer feiner. Das sollte man als Champagner-Trinke rund Trinkerin wissen, schließlich ist die Physik seiner Blasen eines seiner entscheidenden Qualitätsmerkmale. Damit Sie das bewußt nachvollziehen können, legen wir eine kurze Beschreibung zu jeder Flasche dieses Paketes bei. Es enthält drei beruhigend lange auf der Hefe gereifte Champagner, die Ihnen hoffentlich einen positiven Blick in die Zukunft verschaffen.



www.weinhalle.de

