selection | schwander

Coates & Seely Brut (Schaumwein)



Degustationsnotiz

In einer Blindverkostung dürfte es sehr schwierig sein, diesen hochwertigen Schaumwein, der drei Jahre auf der Hefe gelagert wurde und zu einem Drittel aus Reserve-Weinen besteht, von einem richtigen Champagner zu unterscheiden. Er besitzt eine feine Aromatik sowie ein schönes Volumen und begeistert durch seinen angenehm trockenen, langanhaltenden Geschmack.

Traubensorte	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Traubenanteil	10% Pinot Meunier, 40% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Sortiment	Schaumwein
Alkoholgehalt	12%
Flaschengrösse	75 cl
Weingut	Coates & Seely
Region	Hampshire
Land	England
Trinkreif ab	jetzt
Haltbarkeit	Ende 2027
Zertifizierung	Konventionell
Eigenschaft	brut

Dieser Wein passt zu

Apéro, Fisch Und Krustentiere, Meeresfrüchte