

TRIUMVIRAT GRANDE CUVÉE BRUT



Alk. % Vol. 12,0

Restsüsse 4,0

Säure 8,2

Sulfite Enthält Sulfite.

Ausbau 100 Monate Hefelager | 68%

Edelstahl, 32% Barrique | unfiltriert |

BSA | Handlese |

Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay,

Pinot Meunier

Farbe weiß

Füllmenge 0,75 L

Gebiet Sekt & Secco

Jahrgang 2014

Land Deutschland

Produktart Schaumwein

Weingut Raumland

Eine Cuvée, die wie kaum ein anderer Sekt für die Passion, die Kompromisslosigkeit und dieses Handwerk steht. Dabei gleicht kein Triumvirat dem Vorgänger, sondern soll bewusst und ganz individuell die Eigenheiten und die qualitative Spitze eines jeden Jahrgangs zeigen. Unverändert sind jedoch stets die drei klassischen Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier, die den Triumvirat prägen. Am Gaumen präsentieren sich auf druckvolle und langanhaltende Weise Anklänge von Nussbutter, frisch gebackenem Brot und Steinobst. Kraftvoll und doch harmonisch mit feinsten Perlage. Durch das lange



Georg Hack

Haus der Guten Weine

Hefelager von über 100 Monaten bestechen Noten von Brioche und Haselnuss.