»Das Positiv-in-die-Zukunft-Paket«

K & U Paket

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 spratzelt 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.

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

K&U
www.weinhalle.de