



»Es lebe die Vielfalt, denn Schaumwein kann mehr als nur blubbern ...«
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

4,5l
PAK221224B

Schaumwein kann richtig Lust machen. Lust auf seine physikalische Wirkung. Denn Schaumwein hat, je nach Art und Herkunft, unterschiedlichen Flaschendruck und damit unterschiedlich intensives Perlenspiel. Crémant z. B., dessen Name sich auf das französische Wort »cremeux« bezieht, übersetzt weich oder cremig, hat oft nur 3 bar Flaschendruck, der ihm ein weicheres, freundlicheres, weniger »aggressives« Blasenspiel verleiht. Dagegen haben Cava, Franciacorta, guter deutscher Sekt und Champagner, alle nach der gleichen Methode versetzt, 6 bar Druck, der ihr Mundgefühl deutlich prägt.

Ein anderer entscheidender Parameter ist der Zuckergehalt, der im Schaumwein über Bezeichnungen wie Brut, Extra Brut oder But Nature präzise deklariert wird. In unserem großen Schaumwein-Extra finden Sie bei Interesse profundes Detailwissen zur Faszination der Vielfalt der Blasen im Wein.

Die sechs Schaumweine in diesem Paket unterscheiden sich in den wesentlichen Herstellungsparametern systematisch voneinander. Eine beiliegende kurze Beschreibung erläutert die verschiedenen Charakteristika und weist den Weg zur kulinarischen Eignung einer jeden Flasche. Damit Sie maximales Blasenvergnügen erleben und sich an der Vielfalt ihrer Physik im Mundgefühl erlaben können.



www.weinhalle.de

