



Flaschengärung 6 bar Druck

Schwefel: Ja

4.5l
PAK251225

Schaumwein-Paket »Flaschengärung 6 bar Druck« K & U Paket

Die klassische »méthode champenoise« (die so nur in der Champagne heißen darf, bei uns sagt man dazu »traditionelle Flaschengärung«, »Méthode traditionnelle« oder »Metodo classico«) fühlt sich im Mundgefühl im Spiel ihrer Perlung anspruchsvoll, druckvoll, fordernd, aber auch spürbar belebend an. Ihr nur selten kommunizierter Unterschied zum Prosecco oder zum klassischen Crémant ist der (neben Herkunft und Bodenbeschaffenheit) durch die zweite Gärung entstehende Flaschendruck, den man in »bar« angibt. Champagner, Franciacorta, Cava, Spumante, Sparkling und der deutsche Sekt weisen in der Regel 6 bar Flaschendruck auf, der für das charakteristisch rassige Mundgefühl dieser hochwertig perlenden Schaumweine verantwortlich ist.

Erleben Sie diese 6 bar Druck hier in sechs herausragenden Schaumweinen, die wir in einem kleinen Paket-Beileger erläutern.