

MDB

MÜLLER - DR. BECKER

DREIMALIG Brut Nature

- Cremiger Sekt mit viel Schmelz-

Lage:	Dalsheim
Boden:	Kalk/Löß (Mineralität)
Alter der Reben:	12-35 Jahre
Rebsorte:	50% Spätburgunder 30% Schwarzriesling 20% Chardonnay
Jahrgang:	2018
Alkohol:	12,5%
Fruchtzucker:	1,2 g/l
Fruchtsäure:	5,4 g/l

Nach französischem Vorbild besteht unser neuer Jahrgangssekt aus den drei klassischen Champagner-Rebsorten: 50% Spätburgunder (Pinot Noir), 30% Schwarzriesling (Pinot Meunier) und 20% Chardonnay – „Dreimalig,“ eben. Pinot Noir gibt der Cuvée die Fülle, Pinot Meunier die Fruchtigkeit, die weiße Chardonnay-Traube verleiht Eleganz und Mineralität des Muschelkalkbodens. Zwei Monate lang wurde sie im kleinen Eichenholzfass vergoren und reifte anschließend für 18 Monate auf der Hefe in der Flasche.

Ein Sekt der Spitzenklasse mit sehr feiner Perlage.

Am besten Solo oder auch zu Meeresfrüchten oder Austern

Trinktemp.: 6-8°C

Weingut Müller-Dr.Becker ist empfohlen in :



Vinum



DER
FEINSCHMECKER
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

falstaff **DER MAINZER**
DIE STADTILLUSTRIERTE

