

AOC Graubünden

Davaz Winzersekt Cresta Brut Nature 2022

CHF 36.00

75cl
12%
Chardonnay, Pinot Noir
AN 18007522

Vinifikation
Der Cresta Brut Nature wird in der Bündner Herrschaft nach der Méthode Traditionnelle aus 70 % Pinot Noir und 30 % Chardonnay gekeltert. Nach der Vinifikation des Grundweins erfolgt die zweite Gärung in der Flasche. Anschliessend reift der Winzersekt während 30 Monaten auf der Hefe, bevor er als Brut Nature degorgiert wird. Das lange Hefelager verleiht ihm Komplexität, Finesse und eine besonders feine Perlage.

Degustationsnotiz Gaumen
Am Gaumen präsentiert sich der Cresta Brut Nature präzise und cremig mit einer lebendigen Säure, mineralischer Frische und harmonischer Struktur. Der lange, trockene Abgang unterstreicht die Eleganz und den Charakter dieses Bündner Winzersekts.

Passt zu
Ein vielseitiger Schaumwein für kleine und grosse Momente. Passt hervorragend als Apéro, zu Austern, Meeresfrüchten, Sushi, ausgiebigem Brunch oder einer ofenfrischen Aprikosentarte.

Trinkreife
Jahrgang + 8 Jahre