



chardonnay sekt

brut

STILISTIK

Beim Öffnen der ersten degorgierten Flasche ist uns sofort die Weisheit „Gut Ding will Weile haben“ in den Kopf gekommen: Der Grundwein aus 100% gesunden Chardonnaytrauben optimal in Südwestausrichtung gereift durfte nach seiner zweiten Gärung 12 Monate auf der Hefe lagern, um diese hinreißende cremig-weiche Charakteristik mit einem leichten Säurekick im Abgang und einer perfekt eingebundenen Perlage entwickeln zu können. Seine Aromen sprechen Bände: In der Nase gelbe Früchte, Vanille, Estragon, Mango, frisches Heu. Am Gaumen erst Mandelmus, dann zitrische Noten wie Limone, Mandarine, Orangenschale. Finden Sie auch, unsere Muße hat sich gelohnt?

WEINMOMENTE

Das Schöne an Sekt: Er kann ein ganzes Menü begleiten! Wie wäre es zum Apéritif mit Auberginencreme auf Bauernbrotscheiben, zur Vorspeise mit Kirchererbsensalat, je nach Vorliebe dann zu Hähnchen in Currysauce oder Lamm mit Kräuterkruste, als Käsegang empfehlen wir einen leckeren Weinkäse oder Tilsiter gekrönt von einer weißen Schokoladenmousse mit Orangenlikör zum Dessert.

ICH MAG DEN WEIN,

weil alleine das Tänzeln der Perlen, die im Sektglas aufsteigen, so viel Freude beim Zuschauen machen. Wir sind sehr glücklich, dass wir uns entschieden haben, Ihnen nun auch einen Chardonnay-Sekt im Sortiment anbieten zu können.

Florian Geisser



weingut geisser gbr

LÄNGELSTRASSE 1 · 76889 SCHWEIGEN-RECHTENBACH · TEL.: (0 63 42) 75 02 · WWW.WEINGUT-GEISSER.DE