



TOPPLER CUVÉE, brut



Artikelnummer:	TC15
Qualitätsstufe:	Deutscher Sekt, traditionelle Flaschengärung
Art:	Sekt / Schaumwein / Crémant
Rebsorten:	Riesling, Schwarzriesling
Alk. vol.:	12,5% Alk.
Säure:	7,4 g/l
Restzucker:	11,0 g/l brut
Allergene:	enthält Sulfite
Verschluss:	Naturkorken
Lagerpotential:	3 Jahre
Hefelager:	60 Monate
Auszeichnungen:	Selection - GOLD Wein-Plus - ausgezeichnet AWC Wien 2018

Verkostungsnotizen:

Über 55 Monate Hefelager. Feine Aromen von Erdbeeren und Mango im Mund, lieblicher Rosenduft in der Nase, zarter Schmelz, nachhaltiger, fruchtiger Abgang. Frisch - jung - belebend, mit feiner Perlage.

Empfohlene Speisen:

Als fruchtiger Gegenspieler zu salzigen Vorspeisen wie z.B. Parmaschinken und italienischen Antipasti, zu Lachs aber auch zu leichten Geflügelgerichten oder knusprigem Bruschetta.