



NAUTIMUS

Domaine Vinsmoselle Cremant De Luxembourg



PÄRITOLU

Luksemburg

TOOTJA

LES DOMAINES DE VINSMOSELLE

VIINAMARJAD

Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling

– hinnatud heledad marjasordid Luksemburgis.

VEIN

Kuiv, puuviljase iseloomuga vahuvein

värvilt kahvatu kollane, ilusa peene mullijoaga;

– aroom mineraalselt puuviljane ja veidi floraalne, tunda puuvilju, virsikuid, küpseid tsitruseid ja valgeid lilli. Aroomi lõppu lisandub veidi küpseid kollaseid luuvilju ja röstitud saia noote;

– maitse on puuviljane, kerge ja mahlaka tsitruselise happesusega. Heas tasakaalus pikk järelmaitse on puuviljaselt sametine ja ühtlase taanduva happesusega;

– vein kääratakse roostevabast terasest vaatides 18 °C kraadi juures, autolüüs traditsionaalsel meetodil pudelis kestab 18 kuud.

VEINI SOOVITUS

Mereandide ja kalast valmistatud eelroad, koorikloomad, linnulihast suupisted, küpsetatud valged kalaroad.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatuna, 8–10°C, vahuveiniklaasidest või bordeaux' tüüpi valge veini klaasist.

ALKOHOLISISALDUS

12 %

MAHT

0.75L / kasti 6



5450064002284