



Zaungässler Weine Sekt / Schaumwein

Regent / Léon Millot Cuvée

CHF 24.--*

Dieser feine Sekt wird aus den roten Traubensorten Regent und Léon Millot gekeltert. Durch die traditionelle Flaschengärung erhält er seine feine Perlage. Er weckt mit seiner fruchtigen Nase nach Cassis, Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren und einer schönen Süsse die Lust nach dem ersten Schluck.

Weicher Auftakt begleitet von ausgeprägter Frucht nach Beeren und Apfel. Am Gaumen angenehm frisch mit langanhaltender, weicher Perlage. Im Abgang zeigt sich eine schöne Süsse. Der perfekte Schaumwein für jeden Anlass.

Geschmacksrichtung	Brut / 16g Restzucker
Rebsorten	Regent 50% / Léon Millot 50%
Alter der Reben	20 Jahre
Lage	AOC Gamprin, Fürstentum Liechtenstein
Bodenbeschaffenheit	Fruchtbarer, kühler, eher tiefgründiger Boden. Mit Sand und Kies durchmischt. Gut wasserspeichernd.
Lese und Ertrag	Selektive Handlese, 780g/m ²
Alkoholgehalt	12.5 % Vol.
Trinkreife	2020 – 2025
Empfohlene Trinktemperatur	6 - 10°C
Vinifikation	Klassisches Schaumweinverfahren, kurzer Schalenkontakt, um die Fruchtigkeit besonders zu betonen. Traditionelle Flaschengärung, nach der Champagner-Methode.
Genussempfehlung	Perfekt zum Apéro mit und ohne Snacks sowie für festliche Veranstaltungen. Je nach Vorliebe auch passend zu leichten Speisen.

* Rabatte für Grosskunden, Vereine und Wiederverkäufer nach Absprache