



MCC Méthode Cap Classique Brut Western Cape

Eikendal Vineyards, Stellenbosch

Eigenschaft	Schaumweine
Jahrgang	2016
Herkunft	Western Cape
Traubensorte	100% Chardonnay
Vinifikation	Ausbau im Edelstahltank. Nach dem sorgfältigen Produktionsprozess, wird der Wein einer zweiten Gärung in der Flasche unterzogen. Die Flaschen werden während 24 Monaten in dunklen Kellern gelagert.
Farbe	Helles gelb mit einer lebendigen Perlage
Aroma	Herrliches Bukett nach kandierten Früchten, Brioche, Mandelcreme sowie einem Hauch Karamell.
Charakter	Am Gaumen eine herrliche Frische, Feinheit, Reinheit und Harmonie.
Passt zu	Aperitifs, Salaten, Meeresfrüchten, Spargeln und diversen Vorspeisen
Ausschanktemperatur	6°-8° C
Lagerfähigkeit	Sofort genussbereit, bis 7 Jahre+
Inhalt	75 cl