



# MCC Méthode Cap Classique Brut W.O. Western Cape

**Eikendal Vineyards, Stellenbosch**

<b>Eigenschaft</b>	Schaumweine
<b>Herkunft</b>	Western Cape
<b>Traubensorte</b>	100% Chardonnay
<b>Vinifikation</b>	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.
<b>Farbe</b>	Helles gelb mit einer lebendigen Perlage
<b>Aroma</b>	Herrliches Bukett nach kandierten Früchten, Brioche, Mandelcreme sowie einem Hauch Karamell.
<b>Charakter</b>	Am Gaumen eine herrliche Frische, Feinheit, Reinheit und Harmonie.
<b>Passt zu</b>	Aperitifs, Salaten, Meeresfrüchten, Spargeln und diversen Vorspeisen
<b>Ausschanktemperatur</b>	6°-8°C
<b>Lagerfähigkeit</b>	Sofort genussbereit, Bis 8 Jahre+
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Bemerkungen</b>	INTEGRITY & SUSTAINABILITY CERTIFIED