



Folie à Deux demi-sec, A.M.

| | |
|----------------------------|---|
| Typ | Wein |
| Produzent | Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG |
| Ausschanktemperatur | 10 - 12°C |
| Trinkreife | bis 2 Jahre |
| Traubensorten | 0 Blanc de Noir |
| Grösse | 75cl. |
| Gebinde | 6 |
| Artikelnummer | 507 |

Bemerkungen

Die Trauben mit hohem Säuregehalt werden frühzeitig geerntet und nach der klassischen Champagnisation gekeltert. Nach der Gärung im Edeltank vollziehen die Weine also eine weitere Gärung in der Flasche, letzterer verdanken wir die fein prickelnde Kohlensäure. Mit Fingerspitzengefühl wird nach der ausgedehnten Lagerung das Hefedepot entfernt und die Flaschen mit der so genannten Dosage komplettiert. Die Dosage verleiht dem Folie à deux Demi-sec seine charmante Restsüsse.

Passt zu

Edler Schaumwein verleiht jeder Mahlzeit besondere Eleganz.

Degustationsnotizen

In der Nase gefällt seine ausgeprägte Frucht. Die feinen prickelnden Bläschen der Flaschengärung begeistern im Gaumen. Die Restsüsse rundet den bezaubernden Charakter des Folie à deux Demi-sec ab.