

Krimskoye Brut

Krimskoye, Bachmut, Ukraine



Kategorie:	Sekt
Analyse:	Alkoholgehalt: 12,5 % vol Restzucker: 9,1 g/l Gesamtsäure: 6,1 g/l
Trinktemperatur:	9-11 °C
Rebsorte:	Chardonnay, Riesling, Aligote, Pinot Franc oder Pinot Franc
WEINERZEUGUNG:	Traditionelles Verfahren der Flaschengärung
Artikel - Nr.:	66 12 53

Charakter

Ein Krimskoye für einen traditionellen herben Genuss. Er überrascht mit seinem feinperligen Prickeln und einem ausgewogenen Geschmack.

Distillery

Der ukrainische Sekt wurde erstmals 1799 erzeugt. Ende des 19. Jahrhunderts begann die Großproduktion des ukrainischen Sekts durch den Fürst Lew Golizyn. Nachdem der Sekt 1900 in der Weltausstellung in Paris mit dem Grand Prix ausgezeichnet worden war, erlangte er internationale Popularität. Der perfekt gereifte Premium-Genuss entsteht durch eine ausgewählte Komposition von Weinen aus der Ukraine. Diese werden durch die traditionelle Flaschengärung veredelt. Eine zweite, nachträgliche Flaschengärung, die in einem stillgelegten Kalkbergwerk erfolgt, erzeugt die hervorragende Champagner-Qualität.

