Kleine Zalze Methode Cap Classique Brut N.V



Strågul. Aroma av gult eple, sitrus og urter, hint av kjeks. Fint utviklet preg av eple og sitrus, lang ettersmak.

98% Chardonnay, 2% Pinot Noir

Druene håndplukkes i de kjølige morgentimene og presses deretter som hele klaser. De ulike druesortene vinifiseres separat. Ved annengangsgjæringen gjennomgår vinen gjæring og modning på bunnfallet i flasken i 12 måneder.

Lagret 12 måneder på flaske

kr

Alkohol: 12%

Vinmonopolet: Basisutvalget, kat. 2 17092401

Produsent	Type	Land	District
Kleine Zalze	**Musserende**	**Western Cape**	**Sør-Afrika**

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
4	**6,8**	**75 cl**	**6**