

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	Sør-Afrika	Western Cape
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
4	6,8	75 cl	6