

CERIOLI X BRUT Spumante Metodo Classico Brut (6er-Karton) 2018

Feine und persistente Perlage. Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Wohlriechender Duft in der Nase welcher an frisch gebackene Brotkruste erinnert, danach kommen auch floreale und fruchtige Noten zum Vorschein, speziell nach weissen Blumen und exotischen Früchten. Die Frische des Cerioli x Brut dominiert am Gaumen, was ein Gefühl der Reinheit entstehen lässt und die Vollmundigkeit unterstützt. Die eleganten und zahlreichen Perlen ergeben einen cremigen Wein am Gaumen.



Italien



Emilia-Romagna



Oinoe Società Agricola S.R.L.



60% Pinot Bianco, 40% Chardonnay



75 cl



6er Karton

