

Ferrari Perlé Brut 2016 75 cl 12,5%

Ferrari Italien Trentino-Alto Adige 75 cl 12,5% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter Blanc de Blancs Jahrgangs-Schaumwein aus 100% Chardonnay, der durch seine Frische und harmonische Komplexität besticht.

Servierempfehlung

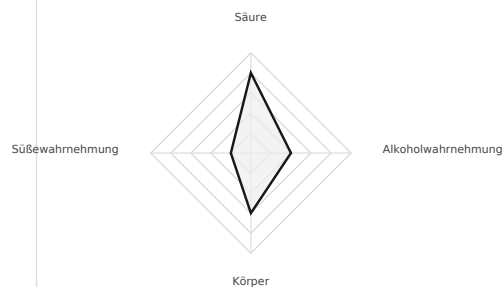
Gut gekühlt bei 6-8 °C servieren.

Passt zu

Passt hervorragend zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten und weißem Fleisch.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe und als Aperitif geeignet.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Struktur		Stil und Charakter		Aromatik	
Glanz	Brillant	Säure	Hoch	Stil	Frisch, Fruchtbetont, Elegant, Komplex, Mineralisch	Frucht	Apfel
Klarheit	Brillant	Alkoholwahrnehmung	Leicht				
Farbintensität	Mittel	Balance	Harmonisch				
Perlage / Still	Stark perlend	Körper	Mittel				
Farbton	Strohgelb	Süßwahrnehmung	Trocken				
		Textur	Cremig				
Abgang		Schaumwein		Vinifikation		Servieren	
Charakter	Frisch, Harmonisch, Komplex, Elegant	Dosage	Herb	Flaschengärung	Traditionelle Flaschengärung	Dekantieren	Nicht dekantieren
Länge	Lang	Mousse	Fein	Hefelager	Hefelager in der Flasche, Langes Hefelager	Glas	Schaumweintulpe
		Perlage	Fein			Serviertemperatur	Sehr kalt servieren
		Herstellungsmethode	Traditionelle Flaschengärung	Bio / biologisch	Handgelesen		
Begleitung							
Speisenbegleitung	Aperitif, Kalte Vorspeisen, Fisch, Geflügel, Käse						