



HALBTROCKEN

Demi-Sec ist eine Variante des Brut Tradition mit höherer Dosage. Ideal für Liebhaber weicher, süßer Weine, kommt er besonders gut zu Desserts zur Geltung, wo er fruchtige Aromen mit cremiger, geschmeidiger Textur und Milde mit der Süße des Weins verbindet.



### Rebsorten & Herkunft

- Pinot Noir - 45%
- Pinot Meunier - 45%
- Chardonnay - 10%

Herkunft: Rund zwanzig Dörfer, die über das gesamte AOC-Champagne-Gebiet verteilt sind.

### Fermentationen & Reifung

In Edelstahltanks

- Alkoholische Gärung, malolaktische Gärung
- + Mindestens 3 Jahre Flaschenreifung auf der Hefe
- + mindestens 3 Monate nach Entnahme vor Versand

Halbtrockene **Dosierung** : 36 g/L

Aus einem Likör, der aus demselben Wein und Rübenzucker hergestellt wird

### Zeitleiste der Flasche

Dieser Demi-Sec ist ein „Non-Vintage“. Das Know-how des Hauses besteht darin, einen gleichbleibenden Stil und eine gleichbleibende Qualität zu bieten, indem die perfekte Balance zwischen den Weinen des Jahrgangs und einer Sammlung von Reserveweinen, die zu diesem Zweck aufbewahrt werden, erreicht wird.

#### Haupternte

Etwa 70 % der Cuvée. Wir befinden uns im Allgemeinen etwa 4 Jahre nach der Hauptlese eines heute erhältlichen Brut Tradition.

#### Reserveweine

Etwa 30 % der Mischung. Sie stammen hauptsächlich aus den 3 Jahren vor der Basisernte, aber einige können auch älter sein.

### Verkostung

Optimale Serviertemperatur: 6 bis 8 °C (43 bis 46 °F)

**Farbe:** Honiggoldgelb.

**Nase :** Charaktervoll, offen. Aromen von reifen gelben Früchten und Röstnoten.

Ausdrucksstarker **Geschmack**. Gelbe und exotische Früchte, die einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Weich und geschmeidig dank der Meuniers und direkt dank der Pinot Noirs. Eine feine Balance aus Aroma, Geschmack und langem Abgang.

#### Feinschmecker-Kombinationen

Macarons, Obsttörtchen, Garnelen-Kokos-Curry mit gebratener Ananas.

### **Abfülldaten**

Abfüllzeitraum: März oder Juni  
Behältergrößen: Flaschen

Erster Verschluss: Kronkorken

### **Versand & Lagerung**

Letzter Korken (nach dem Degorgieren):  
Klassischer Korken

Lagerung nach dem Versand: Trinkfertig, kann bis zu 2 Jahre unter Kellerbedingungen gelagert werden.

