WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

MG Blanc de Blancs Große Reserve

Die MG Blanc de Blancs Große Reserve besteht zu 100% aus Chardonny. Die Weintrauben wurden sorgfältig aus unserem Lagenweingarten ausgewählt und per Hand gelesen. Die Gärung erfolgte im Edelstahltank mit biologischem Säureabbau, die Lagerung danach 36 Monate auf der Feinhefe. Die Sektgärung erfolgte in der Flasche, die händisch gerüttelt wurde.

Der Geschmack erinnert an einen feinen Champagner, der keine Wünsche offen lässt.

Der ideale Genuss für ganz besondere Anlässe und auch um aus ganz alltäglichen Gelegenheiten ganz besondere zu machen.

The MG Blanc de Blancs Great Reserve is 100% Chardonny. The grapes were carefully selected from our single vineyards and harvested by hand. Fermentation took place in stainless steel tanks with biological acid reduction, followed by storage for 36 months on the fine yeast. The sparkling wine was fermented in the bottle, which was shaken by hand.

The taste is reminiscent of a fine champagne that leaves nothing to be desired.

The ideal treat for special occasions and also to make everyday occasions special.

Alkohol / Alcohol: 13% vol.

Restzucker / Sugar: 1,1 g/l

Säure / Acid: 6,0 g/l

