

WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

MG BRUT NATURE Reserve

Der MG BRUT Nature Reserve ist ein Cuvée aus 60% Weißburgunder und 40% Welschriesling. Die Gärung erfolgte im Edelstahltank mit biologischem Säureabbau, die Lagerung danach zumindest 18 Monate auf der Feinhefe. Die Sektgärung erfolgte in der Flasche, die händisch gerüttelt wurde.

Der Geschmack enthält fruchtige Burgundernoten, ist feingliedrig, prickelnd und saftig – mit viel Potenzial.

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

The MG BRUT is a blend of 60% Weißburguner and 40% Welschriesling, harvested in September 2012 and gently pressed. The fermentation took place in stainless steel tanks with malolactic fermentation, the storage on the fine yeast at least 18 months. The sparkling wine was fermented traditional in the bottle, which was shaken by hand.

The flavour has fruity notes, is delicate, prickled and juicy – with lots of potential.

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

Alkohol / Alcohol: 12,5% vol.

Restzucker / Sugar: 0,8 g/l

Säure / Acid: 5,3 g/l

