



www.genuss7.de



Bernard-Massard Jahrgangssekt Tradition trocken

Im Jahre 1919 wurde in Trier die Sektellerei Bernard-Massard gegründet und bis heute werden im Palais Pillishof die Spitzen-Cuvées im Flaschengärverfahren hergestellt. Dieser Jahrgangssekt wurde mit einer Dosage von 19 g/L Restzucker versetzt. Der Sekt ist frisch, spritzig, zeigt feine Fruchtnoten, ist elegant und besitzt viel Charme. Mundus Vini verlieh dem 2005er die Note Sehr gut .

Land	Deutschland
Region	Mosel-Saar-Ruwer
Geschmack	trocken
Monate im Barrigue	
Alkoholgehalt	11.0
Restzucker (Gramm)	19.0
Verschlussart	Kunststoffstopfen
empf. Trinktemperatur	6-8
Füllmenge	0.75
Speisen	Tapas



Bernard-Massard - Deutschland - Mosel-Saar-Ruwer

Im Jahre 1919 wurde in Trier die Sektellerei Bernard-Massard gegründet und bis heute werden im Palais Pillishof die Spitzen-Cuvées im Flaschengärverfahren hergestellt. Dieser Jahrgangssekt wurde mit einer Dosage von 19 g/L Restzucker versetzt. Der Sekt ist frisch, spritzig, zeigt feine Fruchtnoten, ist elegant und besitzt viel Charme. Mundus Vini verlieh dem 2005er die Note Sehr gut



Bernard-Massard Jahrgangssekt Blanc de Blancs Extra Dry

Dieser Jahrgangssekt wurde mit einer Dosage von 19 g/L Restzucker versetzt. Der Begriff Blanc de Blancs bedeutet das die hochwertigen Grundweine ausschliesslich aus weissen Trauben bestanden. Der ...

6,29 Euro

Liter 8,39 EUR



Bernard-Massard Diamant Sekt Brut

Dieser Jahrgangssekt wurde nach dem traditionellen Flaschengärverfahren erzeugt und mit einer Dosage von 13 g/L Restzucker versetzt. Dieser feinfruchtige, spritzige und frische Sekt überzeugt durch eine wunderbare Eleganz und ...

7,69 Euro

Liter 10,25 EUR

Weitere Weine von Bernard-Massard finden Sie auf www.genuss7.de