

Kleine Zalze MCC Brut N.V



Strågul. Aroma av gult eple, sitrus og urter, hint av kjeks. Fint utviklet preg av eple og sitrus, lang ettersmak.



60% Chardonnay, 40% Pinot Noir



Chardonnay fra kalkholdig jord i Robertson, som med gjennomsnittlig kald natt- og dagtemperatur sørget for en veldig god syrlighet og kvalitet i druene. Pinot Noir druen kommer fra False Bat området og det kalde oktober- og november været førte til mindre bærstørrelser, løse klaser og bedre fruktkonsentrasjon. Det er brukt hele drueklaser, vinen ble vinifisert på rustfrie ståltanker med sekundærgjæring i flaske på bunnfallet i 18 måneder.



Lagret 18 måneder på flaske

kr

Alkohol: 11,5%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

17092401

Produsent	Type	Land	District
Kleine Zalze	Musserende	Sør-Afrika	Western Cape
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
9,3	6,8	75 cl	6