

Hunter's

Miru Miru Brut



Anbaugebiet: Neuseeland - Marlborough, Wairau Valley

Jahrgang:		Geschmack:	trocken
Alkohol:	12 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	6,6 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	9,0 g/l g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		

Importeur: H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland

Auszeichnung: **MiruMiru heisst "bubbles" in der Maori-Sprache - best sparkling NZ, Gold Champagne & Sparkling WWC, Gold NZ IWS, Blue Gold**

Empfehlung:

Als Aperitiv und zu allen Gelegenheiten

Beurteilung:

Frischer, eleganter, fruchtiger Stil, feine Pfirsich- und Zitrusaromen des Chardonnay werden ergänzt mit leichten Beerenaromen des Pinot Noirs. Feinperliges Mousseaux. Typische Marlborough-Frucht.

Ernte / Herstellung:

Hunter's MiruMiru ist ein Blend der klassischen Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier.

Nur leichtes Anpressen der Trauben garantiert beste Qualität der Grundweine, die separat angebaut werden. Nach dem Blending fermentiert der Wein im klassischen Flaschengärungsverfahren zu Sekt und reift für 18 Monate auf der Hefe.

Weinerzeuger:

Das kühle Klima im Wairau Valley sorgt dafür, dass die Trauben langsam zur vollen Reife gedeihen. Besonderer Wert wird auf das Säure-Zucker-Verhältnis gelegt.



Art.-Nr.: 05050-00

