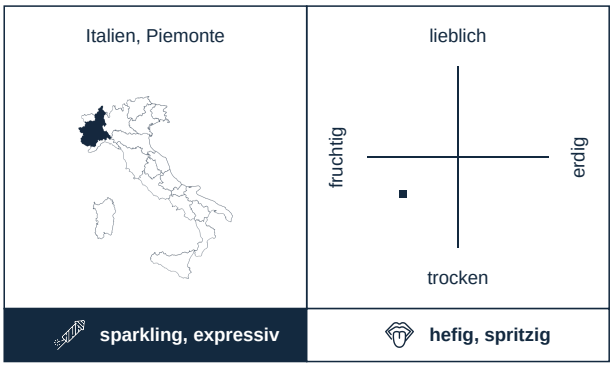
SEGRETEVIGNE EXTRA BRUT VSQ SEGRETEVIGNE VSQ

GUIDOBONO | 2021



Segretevigne, dieser Schaumwein war ein lange gehütetes Geheimnis, das von Guidobono entwickelt und stets verfeinert wurde. Feine Nuancen nach Stachelbeeren, elegant gepaart mit Noten nach Zitrone und Birne machen aus diesem Piemonteser Schaumwein eine sinnliche Entdeckung für die Nase! Ebenso spannungsvoll präsentiert sich der Gaumeneindruck: die feine Perlage eröffnet ein breites Spektrum von exotischen Früchten wie Litschi und Kiwi. Dieser Eindruck wird harmonisch abgerundet mit subtilen Anklängen nach Heu und Lindenblüten. Die Crèmigkeit dieses Extra Brut Dosage Zero unterstreicht die Machart dieses Jahrgangs-Spumante nach der Metodo Tradizionale. Wer hätte dies gedacht: solch ein hochwertiger Schaumwein aus dem Piemont - Segretevigne, ein sicherer Geheimtipp!



Nebbiolo

Genussreife: 2 - 5 Jahre

Während 36 Monaten auf den Feinhefen ausgebaut

Birne, Zitrone, Stachelbeere, Litschi, Kiwi, Lindenblüten, Heu, Butter

Bresaola, Lachs, Pilzrisotto, Ravioli mit Kräuterfüllung, Brie, Tomme

Trinktemperatur: 10 bis 12 °C

13 % Vol.

Enthält Sulfite

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873


leicht
schwer
mild
säurehaltig