



Eruption Brut

Jahrgang	2018
Qualitätsstufe	Reserve
Rebsorten	Weißburgunder, Chardonnay
Weinbaugebiet	Vulkanland Steiermark
Ausbau	Traditionelle Flaschengärung, 24 Monate Hefelagerung
Bodenart	Muschelkalk und Basalt
Farbe	Helles Goldgelb
Duft	Birnenfrucht, Brioche, reifer gelber Apfel
Gaumen	feine Perlage, vielschichtiges Geschmacksbild, hochelegante und feine Säurestruktur
Speisempfehlung	Passt als Aperitif, zu Lachs, edlem Fisch und Meeresfrüchten, gebratenen Garnelen, Austern und Kaviar.
Trinktemperatur	6 - 8°C
Lagerpotential	3 - 5 Jahre
Alkohol	12.0 % Vol.
Restzucker	brut, 2.0 g pro Liter
Verschlussart	Diam Kork

**Wein-
genuss
mit Stil.**