

MÜLLER

Klöch



Eruption Brut Reserve

JAHRGANG	2020
QUALITÄTSSTUFE	Sekt g.U. Reserve
WEINBAUGEBIET	Steiermark g.U. Reserve
SORTEN	Weißburgunder, Chardonnay & Pinot Noir
AUSBAU	Traditionelle Flaschengärung, 18 Monate Hefelagerung auf der Flasche, Degorgiert im November 2022
BODENART	Muschelkalk und Basalt
FARBE	Helles Goldgelb
DUFT	Birnenfrucht, Brioche, reifer gelber Apfel
GAUMEN	feine Perlage, vielschichtiges Geschmacksbild, hochelegante und feine Säurestruktur
SPEISENEMPFEHLUNG	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, 5.0g pro Liter
SÄUREGEHALT	8.7g pro Liter
VERSCHLUSSART	Diam Kork