

## Crémant Brut Donatsch 2017



Nach der Champagner-Methode hergestellter Blanc de blancs aus der Bündner Herrschaft. Der Crémant vom Weingut Donatsch empfiehlt sich als Apéritiv oder als Begleiter zu Fisch und leichten Vorspeisen.

Langanhaltende, feine Perlage, zartes, frisches Bouquet und leichter Feuerstein-Aromatik. Der nach der «Méthode traditionnelle» gekelterte Schaumwein (Champagner-Verfahren mit Flaschengärung) wird aus Pinot blanc und Riesling-Silvaner vinifiziert.

<b>Produzent</b>	Martin Donatsch
<b>Wein</b>	Schaumwein
<b>Land</b>	Schweiz
<b>Region</b>	Deutschschweiz
<b>Subregion</b>	Graubünden AOC
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Flaschengrösse</b>	75 cl
<b>Alkohol</b>	12 %
<b>Lagerfähigkeit</b>	über 10 Jahre
<b>Traubensorten</b>	Pinot Blanc , Riesling × Sylvaner

**CHF 36.50** 100cl = CHF 48.67