

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.

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