

## Evenstad Reserve Brut M.V.2

Domaine Serene

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Typ</b>                 | Sparkling  |
| <b>Herkunft</b>            | Oregon, Dundee Hills   |
| <b>Produzent</b>           | Domaine Serene Dayton OR   |
| <b>Traubensorten</b>       | Chardonnay<br>Pinot Noir   |
| <b>Ausbau</b>              | mehr als 4 Jahre auf der Hefe (8 Monate im Barrique, 44 Monate "en Tirage, 13 Monate auf der Flasche |
| <b>Inhalt</b>              | 75 cl  |
| <b>Lagerfähigkeit</b>      | bis 2035   |
| <b>Ausschanktemperatur</b> | 10 bis 12 Grad   |
| <b>Alkoholgehalt</b>       | 12 %   |
| <b>Awards</b>              | Decanter 95 / 100<br>Wine Enthusiast 94 / 100  |
| <b>Artikelnummer</b>       | 0012040475   |

### Degustationsnotizen

Der M.V. 2 „Evenstad Reserve“ Brut-Sekt strahlt elegante Ausdruckskraft aus. Die Nase besticht durch bezaubernde Aromen von Golden Delicious, weichen Zitrusfrüchten und einem subtilen Hauch von Graphit. Durch die längere Lagerung auf der Hefe entsteht ein üppiger Hauch von Brioche, der dem Gaumen eine komplexe und köstliche Textur verleiht. Die elektrische Säure gleicht den Reichtum des Weins perfekt aus und sorgt für einen harmonischen und langen Abgang. Dieser Brut ist ein Zeugnis raffinierter Handwerkskunst und bietet ein anspruchsvolles und unvergessliches Erlebnis.