



AOC Graubünden

# Davaz Winzersekt Cresta Brut Nature 2022

CHF 36.00

-  75cl
-  12%
-  Schaumweine Graubünden
-  Chardonnay, Pinot Noir
- AN** 9198722

## Degustationsnotiz

Helles Goldgelb mit einer eleganten, anhaltenden Perlage. In der Nase zeigen sich Aromen von reifem Apfel, Birne und Zitrusfrüchten, begleitet von Brioche, gerösteten Mandeln und einer feinen Hefewürze. Am Gaumen präsentiert sich der Cresta Brut Nature präzise und cremig mit einer lebendigen Säure, mineralischer Frische und harmonischer Struktur. Der lange, trockene Abgang unterstreicht die Eleganz und den Charakter dieses Bündner Winzersekts.

## Herstellung

Der Cresta Brut Nature wird in der Bündner Herrschaft nach der Méthode Traditionnelle aus 70 % Pinot Noir und 30 % Chardonnay gekeltert. Nach der Vinifikation des Grundweins erfolgt die zweite Gärung in der Flasche. Anschliessend reift der Winzersekt während 30 Monaten auf der Hefe, bevor er als Brut Nature degorgiert wird. Das lange Hefelager verleiht ihm Komplexität, Finesse und eine besonders feine Perlage.

## Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

## Geniessen zu

Ein vielseitiger Schaumwein für kleine und grosse Erfolgsmomente. Passt hervorragend als Apéro, zu Austern, Meeresfrüchten, Sushi, ausgiebigem Brunch oder einer offenen Aprikosentarte.

## Region

Die Bündner Herrschaft ist durch die einzigartige Lage im Rheintal klimatisch sehr begünstigt und profitiert vom warmen Südwind, dem Föhn. Die Rebfläche beträgt ungefähr 420 Hektaren und ist zu knapp 80% mit roten Rebsorten bestockt, wovon Pinot Noir der unbestrittene Star im Rebberg ist. Bei den weissen Sorten ist die Vielfalt breiter und umfasst lokale und internationale Sorten mit Completer als weissem Aushängeschild. Aufgrund der ausgezeichneten Weinqualität und den klassischen Burgunder-Sorten wird die Bündner Herrschaft als das Burgund der Schweiz gelobt.