

FICHA DE PRODUTO

SCHLUMBERGER CUVÉE KLIMT BRUT EDIÇÃO "EL BESO"



Pontos chave

- Casa vinícola austríaca histórica desde 1842 (5.ª geração).
- Produzido exclusivamente a partir de uvas austríacas especialmente selecionadas com DOC.
- Chardonnay, Pinot Blanc, Welschriesling.
- Método Champenoise.
- Edição especial que homenageia a obra "O Beijo", de Gustav Klimt.

LIVRE DE ALERGÉNIOS

DESCRIÇÃO



A Casa de Vinhos Espumantes Schlumberger é sinónimo de tradição austríaca e de qualidade incomparável desde 1842. Este nobre Schlumberger foi criado em homenagem ao Ano Klimt (2012), e a caixa de oferta onde está representada a obra "O Beijo", de Klimt, faz deste Schlumberger uma oferta verdadeiramente única.

Uma cuvée de Chardonnay, Pinot Blanc e Welschriesling, repousada sobre borras durante pelo menos 15 meses, que surpreende com notas de pêssego branco, ameixas mirabelle frescas e um paladar harmonioso e complexo.

Os espumantes da casa Schlumberger são elaborados segundo o método champenoise.

NOTAS DE PROVA



Cor: amarelo dourado suave com reflexos limão.

Nariz: fragrante, com notas de pêssegos brancos e ameixas mirabelle frescas. Mineralidade elegante.

Boca: harmonioso e complexo, com notas cremosas de levedura.

CARACTERÍSTICAS



Origem: Baixa Áustria: "Sekt Austria Niederösterreich DOP"

Castas: Chardonnay, Pinot Blanc, Welschriesling

Tipo de bebida: Espumante Cuvée Brut

Tipo de elaboração: método champenoise (segunda fermentação em garrafa)

Maturação: sobre borras durante um mínimo de 15 meses.

Álcool: 11,5 % vol.

Formato: 75/20 cl

HARMONIZAÇÃO

Entradas leves, peixes, pratos de carnes brancas e sobremesas não demasiado doces.

Temperatura ideal de degustação: 6 °C – 8 °C.