


Schlumberger
SEIT 1842


FICHA DE PRODUCTO

SCHLUMBERGER CUVÉE KLIMT BRUT EDICIÓN "EL BESO"

DESCRIPCIÓN

La Casa de Vinos Espumosos Schlumberger es sinónimo de tradición austríaca y de calidad inigualable desde 1842. Este noble Schlumberger fue creado en honor al año en el que se conmemoró el 150 aniversario del artista Gustav Klimt (2012), la caja de regalo es especial ya que se encuentra plasmada una de las obras más famosas del artista "El beso" al igual que en su etiqueta. Todo ello hace que Schlumberger sea un regalo único.

Elaborado con uva cuvée de Chardonnay, Pinot Blanc y Welschriesling. Reposado sobre lías durante al menos 15 meses. Sorprende con notas de melocotón blanco, ciruelas mirabel frescas y un paladar armonioso y complejo.

Los espumosos de la casa Schlumberger son elaborados mediante el método champenoise. 

NOTAS DE CATA

Color: amarillo dorado apagado con reflejos limón.

Nariz: fragante. Como melocotones blancos, ciruelas mirabel frescas. Mineralidad elegante.

Boca: armonioso y complejo, notas cremosas de levadura.



CARACTERÍSTICAS

Origen: Baja Austria: "Sekt Austria Niederösterreich DOP"

Tipo de uva: Chardonnay, Pinot Blanc, Welschriesling

Tipo de bebida: Espumoso Cuvée Brut

Tipo de elaboración: método champenoise (segunda fermentación en botella)

Maduración: sobre lías un mínimo de 15 meses.

Alcohol: 11.5 % vol.

Maridaje

Entrantes ligeros, pescados y platos de carnes blancas y postres no demasiado dulces.

Temperatura perfecta para su degustación: 6°C - 8°C.



Puntos clave

- Bodega austríaca histórica desde 1842. (5ª generación)
- Producido exclusivamente a partir uva austríaca especialmente seleccionada con DOC.
- Chardonnay, Pinot Blanc, Welschriesling.
- Método Champenoise.
- Edición especial que rinde homenaje a la obra "El Beso" de Gustav Klimt.

LIBRE DE ALÉRGENOS