

# HATTINGLEY VALLEY KINGS CUVÉE EXTRA BRUT 2014 HAMPSHIRE 12° 75CL



**75cl**

**Marke**

Hattingley Valley

**Alkoholgehalt**

12 %

**Herstellungsprozess**

Assemblage aus 70% Chardonnay und 30% Pinot Noir, welcher vollumfänglich im Eichenfass vergärt wird und danach für weitere 8 Monate in 4 Jahre alten Fässern reift. Nur die 7 besten Fässer (von total 180) werden ausgewählt. Nach der Flaschenabfüllung reift der Schaumwein für 30 Monate auf der Hefe und nach dem Degorgement mit 5g/l Dosage, noch weiter 6 Monate bevor er auf den Markt kommt.

**Trinktemperatur**

8 °C - 10 °C

**Trinkreife bis**

2035

**Aktuell 99.00**

(inkl. MwSt.)