



Weingut Wegelin

AOC St. Gallen

Scampagna Extra Brut







75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

«Scampagna» ist ein gelungenes, eingängiges Wortspiel aus den Begriffen «Scadenagut» und «Champagner». Dieser frische Pinot-Noir-Sekt wird mit traditioneller Flaschengärung wie ein Champagner hergestellt. Duftet feinfruchtig nach Quitte, Zwetschgen und gelben Äpfeln, dazu florale und würzige Noten. Am Gaumen angenehm cremig, auch hier kommen fruchtige Noten und würzige Anklänge zur Geltung. Die Perlage sorgt zudem für die trinkfreundige Frische. Herbes, feinwürziges Finale mit guter Länge. Der «Scampagna» passt besonders gut zu herzhaften Apéros oder Bündner Salsiz. (mh)

Genussempfehlung

Extra brut

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Schweiz
-  **Region:** Graubünden
-  **Genussreife:** Jetzt - 2029
-  **Alkoholgehalt:** 12% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** Pinot Noir
-  **Vino Vario:** 17+