



Scampagna Extra Brut

Weingut Wegelin

AOC St. Gallen

75cl (6er-Karton)

CHF 33.00

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 trinkfreudige Frische. Herbes, feinwürziges Finale mit guter Länge. Der «Scampagna» passt besonders gut zu herzhaften Apéros oder Bündner Salsiz. (mh)

Genussempfehlung

Extra brut

Produzenten-Informationen

Peter Wegelin: «In den etwas «ruhigeren» Wintermonaten 2019 erfolgte im Rahmen meiner Nachfolgeregelung die Neugründung der Wegelin Weine AG. Dafür konnte ich meinen langjährigen Mitarbeiter Rafael Hug und meinen Freund Marc Grünenfelder, Rechtsanwalt, gewinnen. Damit sichern wir den Fortbestand des Weingutes und führen es in eine gute und hoffnungsvolle Zukunft. »

 **Vegan**

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Schweiz

 **Region:** Graubünden

 **Genussreife:** Jetzt - 2029

 **Alkoholgehalt:** 12% Vol.

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** Pinot Noir

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 17+