

# CHANDON SPRITZ

PERFEKT GEMIXT.  
NATÜRLICH AUF EIS.



ORANGE PEEL  
& SPICES

11,5% ALC

# CHANDON SPRITZ ORANGE PEEL & SPICES



Unsere Spritz Collection macht aus dem Spritz ein neues Erlebnis.  
Ein servierfertiger Schaumwein-Cocktail, hergestellt mit natürlichen Aromen.

CHANDON Spritz Orange Peel & Spices nimmt unseren außergewöhnlichen CHANDON-Schaumwein und fügt eine einzigartige Note hinzu: unsere Mischung aus Orangenmazeraten, hergestellt mit Bio-Orangen und Gewürzen. Ein geheimes Rezept, servierbereit, fertig zum genießen – immer auf Eis und idealerweise mit einer Scheibe getrockneter Orange und einem Rosmarinweig.

Einfach köstlich. Frische Energie. Würzige Note. Ein Hochgenuss.



HERGESTELLT  
IN MENDOZA,  
ARGENTINIEN



**EIN EINZIGARTIGES  
SPRITZ-REZEPT**  
Fertig zum Servieren,  
bereit zum genießen.

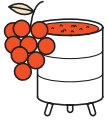


**EINFACH EISWÜRFEL  
HINZUFÜGEN  
UND GENIEßEN!**



**NATÜRLICHE  
AROMEN**  
Frische Zutaten aus den  
Aromengärten der Welt.

## WEINBEREITUNG



1.

### AUSSERGEWÖHNLICHER SCHAUMWEIN

Weinlese und Kelterung im Januar/Februar. Wir verwenden unsere "Slow Ferment Long Charmat"- Methode, um den fruchtigen Geschmack zu erhalten.

Nach der 1. Gärung im Tank und der anschließenden Verkostung und Assemblage werden die 2. Gärung und Reifung in Edelstahltanks fortgesetzt, um die Frische unserer Weine zu erhalten.



2.

### GEHEIME GEWÜRZMISCHUNG

Unsere spezifische Gewürzauswahl wird mit den Trauben mazeriert, um die feinsten aromatischen Noten zu extrahieren: von der hellen Frische des Kardamoms und der subtilen Bitterkeit des Enzians bis hin zur warmen und wohlthuenden Note von Zimt ... mit ein paar weiteren Geheimnissen, die es noch zu entdecken gilt.



3.

### AROMATISCHE ORANGEN

Unsere perfekt reifen Orangen aus Valencia stammen von einem nachhaltigen, pestizidfreien Familienbetrieb. Nach der Ernte werden die Orangen sorgfältig geschält. Ein Teil der Schalen wird ofengetrocknet, um die Geschmackstiefe zu intensivieren. In unserer Komposition nutzen wir sowohl frische als auch getrocknete Schalen, die wir in Traubenbrand einweichen, um ihre feinsten aromatischen Noten zu extrahieren.



4.

### DER PERFEKTE MIX

Unsere würzig-aromatischen, erfrischenden Orangen- und Kräutermazerate aus eigener Herstellung gehen kurz vor der Abfüllung eine feine Verbindung mit unserem Schaumwein ein, um den CHANDON Spritz Orange Peel & Spices zu komponieren.

## GENUSSERLEBNIS

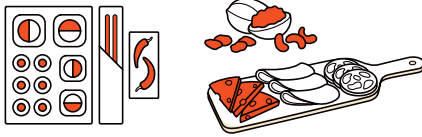
### ASSEMBLAGE UND REBSORTEN



CHARDONNAY  
+  
PINOT NOIR  
+  
SEMILLON

ORANGENSCHALEN UND  
GEWÜRZE MAZERIEREN

### PASST ZU



CHANDON Spritz Orange Peel & Spices harmoniert mit einer Vielzahl von Antipasti und Gerichten, wie z. B.:

- Pikante asiatische Speisen, Sushi und Sashimi
- Aufschnittbrett, dazu eine Käseauswahl, z.B. Old Cheddar
- Getrocknete exotische Früchte und Nüsse

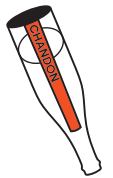
### SOFORT SERVIERFERTIG

CHANDON Spritz Orange Peel & Spices in ein großes Weinglas gießen. 3-4 Eiswürfel hinzugeben, idealerweise mit Rosmarin und einer Scheibe getrockneter Orange garnieren.

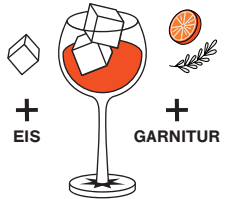
180 ML CHANDON SPRITZ  
+  
3-4 EISWÜRFEL

AM BESTEN SERVIERT MIT

ROSMARIN  
+  
1 GETROCKNETE ORANGENSCHIBE



### READY TO SERVE



+  
EIS

+  
GARNITUR

## VERKOSTUNGSNOTIZ

Perfekte Balance zwischen Süße und Bitterkeit

### FARBEN



### AN DER NASE

Fruchtig	● ● ● ● ●
Blumig	● ● ● ● ●
Zitronig	● ● ● ● ●
Würzig	● ● ● ● ●
Pikant	● ● ● ● ●

### AM GAUMEN

Bitterkeit	● ● ● ● ●
Säure	● ● ● ● ●
Frische	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●
Süße	● ● ● ● ●

10,8g/Glas  
Alkohol 11,5%

### HAUPTAROMEN



Würzige  
Noten.



Spritzige und zugleich  
vollmundige  
Orangenaromen.



Eine schöne  
zitrische Spannung,  
die die Süße  
ausbalanciert.

Im Abgang tritt eine feine Bitterkeit hervor,  
die die Süße kontert und zum nächsten Schluck einlädt.