

CHANDON SPRITZ

PERFEKT GEMIXT.
NATÜRLICH AUF EIS.



**BERRIES
& HIBISCUS**

6% ALC

CHANDON SPRITZ BERRIES & HIBISCUS



Unsere Collection macht aus dem Spritz ein neues Erlebnis.
Der CHANDON Spritz wird mit natürlichen Aromen zu einem servierfertigen Schaumwein-Cocktail veredelt.

CHANDON Spritz Berries & Hibiscus ist ein erfrischendes Zusammenspiel unseres Schaumweins mit 6% Alkoholgehalt und einem Mazerat aus handverlesenen Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren aus Patagonien (Argentinien), Hibiskus und einer Auswahl aromatischer Kräuter und Gewürze. Ein einzigartiges Rezept, servierbereit, fertig zum genießen – immer auf Eis und idealerweise mit einem Minzblatt und einer Himbeere.

Einfach köstlich. Lebendig und kraftvoll. Ein Hauch von Wärme. Ein Schluck purer Genuss.



HERGESTELLT
IN MENDOZA,
ARGENTINIEN



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



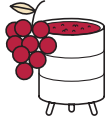
6% ALKOHOL
In unserem Prozess
ist keine
Entalkoholisierung
erforderlich.



**EINFACH EISWÜRFEL
HINZUFÜGEN
UND GENIEßEN!**



NATÜRLICHE AROMEN
Frische Zutaten
aus den
Aromengärten der Welt.



1.

WIE STELLT MAN EINEN SCHAUMWEIN MIT NUR 6% ALKOHOLGEHALT HER?

Unser alkoholreduzierter Grundwein ist das Ergebnis eines neuen Ansatzes unserer globalen Winzergemeinschaft. Durch die Kombination von zuckerarmen, aromatischen Trauben mit einem Hybrid-Gärverfahren entfällt die Notwendigkeit einer Entalkoholisierung in unserem Prozess: Wir verwenden Muskateller-Trauben, die von Natur aus zuckerarm sind, und verschließen unsere Tanks einfach und stoppen die Gärung, wenn ein Alkoholgehalt von 6% erreicht ist.

WEINBEREITUNG



2.

TRAUBEN MIT NIEDRIGEM REIFEGRAD

Wir wählen sorgfältig besonders aromatische Muskateller-Trauben aus, die bei geringerer Reife geerntet werden, um einen minimalen Fruchtzuckergehalt zu erzielen und gleichzeitig das spritzige Aromaprofil der Beeren zu bewahren.



3.

FRISCHE BEEREN AUS PATAGONIEN

Frische Zutaten, dazu gehören handverlesene Himbeeren und schwarze Johannisbeeren aus Patagonien, Argentinien.



4.

GEHEIME REZEPTUR

Eine einzigartige Mischung aus einzelnen mazerierten Gewürzen und Kräutern, wie weißem Chilipfeffer, Rosmarin und Hibiskus sorgen für eine subtil-erfrischende Note.



5.

DER PERFERTE MIX

Unser hausgemachtes Mazerat wird anschließend unserem Schaumwein mit 6% Alkoholgehalt zugegeben, vor der Abfüllung, der letzte Schritt, damit CHANDON Spritz Berries & Hibiscus fertig ist!

GENUSSERLEBNIS

ASSEMBLAGE UND REBSORTEN



MUSKAT
+
MALBEC
TRAUBEN

BEEREN- UND
HIBISKUS-ESSENZ

PASST ZU



CHANDON Spritz Berries & Hibiscus ist der ideale Begleiter zu:

- Mini-Tartelettes mit Ziegenkäse, Honig und Thymian
- Tarte mit roten Beeren und Zitronencreme
- Weiße Schokolade mit Kardamom

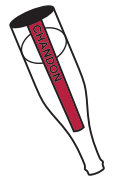
SOFORT SERVIERFERTIG

CHANDON Spritz Berries & Hibiscus in ein großes Weinglas gießen.
3-4 Eiswürfel hinzugeben,
idealerweise mit einem Minzweig und ein paar frischen Himbeeren garnieren.

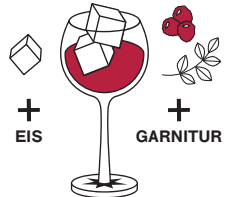
180 ML CHANDON SPRITZ
+
3-4 EISWÜRFEL

AM BESTEN SERVIERT MIT

MINZWEIG
+
FRISCHE HIMBEEREN



READY TO SERVE



+
EIS

+
GARNITUR

VERKOSTUNGSNOTIZ

Perfekte Balance zwischen Frische und Süße

FARBEN



AN DER NASE

Fruchtig	● ● ● ● ●
Floral	● ● ● ● ●
Zitrusnoten	● ● ● ● ●
Würzig	● ● ● ● ●
Kräutig	● ● ● ● ●

AM GAUMEN

Bitterkeit	● ● ● ● ●
Säure	● ● ● ● ●
Frische	● ● ● ● ●
Süße	● ● ● ● ●
Fruchtig	● ● ● ● ●
Alkohol	11,5g/Glas 6 Vol. %

HAUPTAROMEN



Harmonisches
Zusammenspiel
der Süße von Beeren
und spritziger Frische.



Ein Hauch
delikater Würze.



Florale Hibiskusnoten
vereint mit der
subtilen,
aromatischen Tiefe
von Rosmarin.

Lebendige Beerenfruchtigkeit, fein balanciert
mit subtiler Säure und einer delikaten Würze.