

Chandon Garden Spritz

Ein aromatischer Aperitif auf Schaumweinbasis, entwickelt von der Moët Hennessy Gruppe. Der Garden Spritz kombiniert sorgfältig ausgewählten Schaumwein aus Mendoza mit einer eigens hergestellten Orangenbitter-Essenz. Das Ergebnis ist ein fein abgestimmtes Getränk mit fruchtbetontem Charakter und ausgewogener Bitternote.

Vinifikation

Basis ist ein trocken ausgebauter Schaumwein aus Chardonnay, Pinot Noir und Semillon. Verfeinert wird dieser mit einer hauseigenen, natürlichen Orangenbitter-Rezeptur ohne künstliche Zusatzstoffe oder Farbstoffe.

Verkostungsnotizen

In der Nase Noten von kandierter Orange, Kräutern und Gewürzen. Am Gaumen fruchtig und lebhaft mit einem feinherben Abgang. Harmonisch abgestimmt und ideal als unkomplizierter Aperitif geeignet.

Speisenbegleitung

Pur auf Eis mit einer Orangenzeste oder als Teil eines modernen Aperitif-Servings. Passt gut zu leichten Snacks wie Oliven, Salzmandeln oder Crostini.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	380 kJ
Brennwert kcal	90 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	6.7 g
davon Zucker	6 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Allergene

Sulfite	Ja
---------	----

Sonstige Angaben

Passt zu	Apéritif, Antipasti, Dessert, Oliven
Verschlusstyp	Korken
Rebsorte	Pinot Noir, Chardonnay, Semillion
Geschmack	brut
Herkunft	Argentinien
Alkoholgehalt	11,50%
Region	Mendoza
Enthält Alkohol	Ja

Zutaten

Trauben, Zucke, Auszüge aus Orangenschalen, Kräutern und Gewürzen. Konservierungsstoffe: **SULFITE**, Säureregulator: Weinsäure, Citronensäure.

Inverkehrbringer

Bodegas Chandon
Venida General Ortíz de Ocampo 2839 AR-C1425DSD Ciudad de Buenos Aires