EXPERTISE

RIESLING SEKT

JAHRGANG:	2023
GESCHMACK:	brut
QUALITÄTSSTUFE:	Traditionelle Flaschengärung
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	8 - 10 °C
ALKOHOL:	12,50 %vol.
RESTZUCKER:	11,40 g/L
SÄURE:	6,70 g/L
ARTIKELNUMMER:	9227
EAN:	4011993727511



BESCHREIBUNG

Unsere Sekte werden alle im klassischen Flaschengärverfahren aus ausgewählten Grundweinen hergestellt. Gewonnen wird der Grundwein für diesen Sekt aus der Rebsorte Riesling. Jede Sorte begeistert auf ihre Art durch sortentypischen Geschmack, rassige Säure und anhaltendes Bukett. Dieser Sekt lagerte lange auf der Hefe bevor er bei uns von Hand gerüttelt und degorgiert wurde. Längere Lagerung auf der Hefe bedeutet feineres Spiel der Kohlensäure und auch geschmacklich eine bessere Qualität.

CHARAKTERISTIK

Farbe: hellgelb spritzig, säurebetont, erfrischend
Aroma: feine Fruchtnoten mit leichtem Anklang nach Pfirsichnoten.

PASST ZU

Sektempfang als Aperitif, ideal zum Häppchenbuffet.