

RIESLING

SEKT BRUT

Bestellnummer: 3020

Der Grundwein zur Herstellung unseres Sektes wurde von ausgesuchten Weinen schonend gekeltert und im klassischen Flaschengärverfahren veredelt. Die Flaschen werden von Hand gerüttelt und einzeln entheft.

Bitte beachten Sie, dass bei Sekt die Bezeichnung trocken dem Restzuckergehalt eines halbtrockenen Weines entspricht.

JAHRGANG:	2010
FLASCHENGRÖSSE:	0,75 l
RESTZUCKER:	10,90 g/l
WEINSÄURE:	7,40 g/l
ALKOHOLGEHALT:	12,66 Vol.%
OPT. TRINKTEMPERATUR:	6 – 8 °C

RIESLING SEKT BRUT

Ein frischer Sekt mit einer feinen Champagnernote.

