



SEKT-EXPERTISE

Jahrgang:	2020
Rebsorte:	Riesling
Qualitätsstufe:	Deutscher Sekt b. A.
Klassifikation:	WELTREISSE SEKT
Geschmacksrichtung:	brut
Flaschenart:	750 ml Champagnerflasche
Trinktemperatur:	10 - 12 Grad
Weinnummer:	22-200
Analyse:	Alkohol 12,0 %vol.
Allergene:	Enthält Sulfite, vegan



Charakterisierung:	Anklänge an Limette, Minze und Pfirsich, klassisch
Ausbau:	Schonende Ganztraubenpressung, langsame Gärung mit den traubeneigenen Hefen im Edelstahltank, langes Hefelager im Holzfass, der klassische Grundwein wird im traditionellen Verfahren (Méthode champenoise) hergestellt, dieses klassische Verfahren ist der Garant für eine lang anhaltende und feine Perlage.
Speiseempfehlung:	perfekt zu Risotto mit Gambas oder Carpaccio von der roten Beete