



## SEKT-EXPERTISE

Jahrgang:	2019
Rebsorte:	Silvaner
Qualitätsstufe:	Deutscher Sekt b. A.
Klassifikation:	WELTREISSE SEKT
Geschmacksrichtung:	extrabrut
Flaschenart:	750 ml Champagnerflasche
Trinktemperatur:	10 - 12 Grad
Weinnummer:	22-100
Analyse:	Alkohol 12,0 %vol.
Allergene:	Enthält Sulfite, vegan



Charakterisierung:	Birne, Melone, Brioche, elegant und 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:	grandios zu leichten Fischgerichten, Antipasti und Tapas