

WEINEXPERTISE



Stand: 11.04.2024

Sauvignon Blanc Sekt Brut

Beschreibung:

Dieser Jahrgangssekt ist hergestellt nach der Méthode Rurale d.h. in nur einem einzigen Gärvorgang; dadurch bleiben die ursprünglichen Aromen des Sauvignon Blanc erhalten. Er zeichnet sich durch seine feine Perlage, dem Duft nach Pfirsich, einem Hauch von Mandel sowie durch seine Mineralität aus.

Passt gut zum Vorspeisenbuffet.

| | |
|-------------------------------|---|
| Art.-Nr.: | 6390 |
| Typ: | Sekt |
| Qualitätsstufe/Region: | Deutscher Sekt b.A. Pfalz |
| Jahrgang: | 2021 |
| Rebsorten: | Sauvignon Blanc |
| Alkoholgehalt: | 12,5 % Vol. |
| Restsüße: | 13,0 g/l |
| Säuregehalt: | 8,8 g/l |
| Flaschengröße: | 0,750 l |
| Trinktemperatur: | 6-8 °C |
| Hersteller: | Deutsches Weintor eG, D-76831 Ilbesheim, versektet in Althengstett |
| Allergene: | Enthält Sulfite |



DEUTSCHES WEINTOR
Pfalz

Art.-Nr.: 6390

