



# EXPERTISE

## RIESLING SEKT

JAHRGANG:	2020
URSPRUNGSLAND:	Deutschland
LINIE:	Ausblick
GESCHMACK:	brut
REBSORTE:	Riesling
QUALITÄTSSTUFE:	Traditionelle Flaschengärung
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	8 - 10 °C
ALKOHOL:	12.5%
RESTZUCKER:	10.6 g/L
SÄURE:	6.5 g/L
ALLERGENE:	enthält Sulfite °C
PRODUKTNUMMER:	9227



## 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.