Echter von Mespelbrunn, Riesling, Sekt, trocken

Deutschland

Beschreibung

Dieser Sekt besticht durch seine feinfruchtige Aromatik reifer Pfirsich gepaart mit Aprikose und einem Hauch frischer Zitrone. So soll ein Riesling-Sekt sein! Belebende Duftnoten, lebendige Frische, feinperlige Kohlensäure, dezente Süße und fein nuancierte Säure. Alle Komponenten perfekt aufeinander abgestimmt. Der macht Lust auf mehr!

Wussten Sie schon?

Sekt, dieses schäumende Getränk steht für Lebensfreude und ist der Inbegriff für stilvolles und elegantes Feiern. So vielfältig wie die Weine aus aller Welt -oder auch die Menschen- sinid, so ist auch der Sekt. Seine Rasse und Qualität wird beeinflusst durch das Vereinigen -die Hochzeit- verschiedener, ausgewählter Weine. Sie sind das Geheimnis des Sektmeisters. Diese Cuvée vergärt nun mit besonders ausgewählter Hefe. Diese Hefe wandelt Zucker in Alkohol und Kohlensäure um. Das Ergebnis dieser zweiten Gärung ist ein äußerst trockenes, perlendes Produkt. Die Perlen werden auch Mousseux genannt, ein Qualitätsbegriff mit dem die Kohlensäureentbindung bezeichnet wird. Diesem trockenen Schaumwein wird nun vor der Abfüllung ein Likörzusatz beigefügt, dessen Zusammensetzung entscheidend die Geschmacksbezeichnung definiert. Wir kennen brut, extra brut, extra trocken, trocken, halbtrocken und mild. Welche Geschmacksrichtung Sie auch immer bevorzugen - diese Flaschen mit dem perlenden Inhalt sind es immer wert mit geöffnet zu werden.

Passt zu:

Genießen Sie ihn, wann immer Ihnen danach ist, sich zu entspannen und die Seele baumeln zu lassen.

TECHNISCHE DATEN

LAND:	Deutschland	REBSORTE:	Riesling
KATEGORIE:	Sekt/Schaumwein	GESCHMACK:	trockener Sekt
TRINKREIFE:	jung genießen	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	22,4 g/l
SÄURE:	6,1 g/l	ALKOHOL:	12 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	eisgekühlt		