

EIN TIEFER **SCHLUCK** AUS
DER
SCHWÄBISCHEN
SEELE.

RIESLING BRUT

Qualitätsstufe	Deutscher Sekt
Geschmacksrichtung	Brut
Alkohol	12 % vol.
Versektung	traditionelle Flaschengärung

Charakter

Ein anregend trockener Riesling-Sekt. Die zweite Gärung zum Sekt erfolgt in der Sektflasche, das Degorgieren erfolgt frühestens 9 Monate später.

Empfehlung als

Aperitif vor einem schönen Essen oder zum Empfang Ihrer Gäste. Typisch Riesling mit erfrischender Säure. Dieser Sekt lässt sich gut 3-4 Jahre lagern und wird dadurch noch runder.

Trinktemperatur

6 – 8° C

