

## Sekt Brut 1900

Sektmanufaktur Van Volxem

Ein ganz großer Riesling-Sekt

**Beschreibung:**

Produziert aus Trauben, die in den Steillagen des Weingutes an bis zu 120 Jahre alten Rebstöcken wachsen. Eine mehrjährige Flaschengärung sorgt für die perfekte Balance von saftiger und aromatischer Riesling-Frucht, cremigem Mundgefühl und harmonisch reifer Säurestruktur.

**Aromenprofil:**

Strahlendes Goldgelb, feinste Perlage, im Duft intensive Reife und verführerische Rieslingaromatik mit viel exotischer Frucht. Im Glas reichhaltig, körperreich und komplex. Neben der schönen, eleganten Frucht auch herrlich frisch, mit pikanter, seidiger und zurückhaltender Säure sowie animierender Pikantesse. Expressiver, eindrucksvoller Jahrgangs-Sekt mit viel Druck und langem Abgang.

**Passt zu:**

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu herzhaftem Gebäck, Canapés, Lachs und Käse. Ebenso spannend als Apéro oder zu Fruchtdesserts.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

- Herkunftsland:** Deutschland  
**Ausbau:** 42 Monate im Stahltank  
**Weinbau:** Traditionell  
**Alkoholgehalt:** 12.0%  
**Rebsorte(n):** 100% Riesling  
**Artikelnummer:** 07822--



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sekt Brut 1900

Sektmanufaktur Van Volxem

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	42 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.