



Sekt Vieilles Vignes Extra Brut

Sektmanufaktur Strauch (Bio), (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Top Riesling-Sekt mit 40 Monaten Hefelager

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Ein eleganter Schaumwein, hergestellt aus Trauben von 40 Jahre alten Rebstöcken der Einzellage Mettenheimer Michelsberg. Durch das 40 monatige Hefelager begeistert er mit seinem tollen Mousseux. Seine pure, griffige Art lässt ihn zum Erlebnis werden. Hierzu empfehlen wir außergewöhnliche Fischgerichte.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

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

Produzent: (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Ausbau: imahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022

Alkoholgehalt: 11.5%

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 10868--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Vieilles Vignes Extra Brut

Sektmanufaktur Strauch (Bio)

(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Falstaff 92/100
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.5%
Servier:	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.