



Sekt Riesling Réserve Perpétuelle

Griesel & Compagnie

Das absolute Riesling-Highlight von Griesel

Beschreibung:

Die Réserve von Griesel erreicht bei "Meiningers Deutscher Sektpreis 2023" Platz 1 in der Kategorie "Prestige Riesling Sekt".

Aromenprofil:

Für die Jury des renommierten Meininger Deutscher Sektpreis ist dies aktuell der spannendste und individuellste Riesling Sekt aus Deutschland. Feinste Brioche- und Sauerteignoten, Nüsse, Zitrusfrucht treffen auf pure Pikantesse und genialen Trinkzug.

Passt zu:

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

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: 48 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 12064--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Riesling Réserve Perpétuelle

Griesel & Compagnie

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Meiningers Weinwelt 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	48 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
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.