



Sekt Riesling Brut

Kirsten

Der beliebteste Sekt in unserem Sortiment

Beschreibung:

Bernhard Kirsten ist ein ausgewiesener Spezialist für charaktervollen Sekt nach traditioneller Flaschengärung. Seine Sekte vereinen cremigen Schmelz und Frucht mit der Finesse aus den Mosel-Steillagen. Kirstens Riesling Brut ist ein schönes Beispiel dafür. Schon seit Jahren steht er ganz oben auf der Beliebtheitsskala der Mövenpick-Kundinnen und -Kunden.

Aromenprofil:

Dieser großartige Riesling-Sekt vom Spezialisten Bernhard Kirsten aus Clüsserath an der Mosel duftet herrlich Pfirsichen und reifen Mandarinen und zeigt sich am Gaumen dann mit cremig-weicher Textur, kräftigem Körper und verführerischer Würze. Die feine mineralische Note aus den Schieferböden stammend verleiht ihm die Frische und Leichtigkeit. Sehr feines, edles Mousseux mit perfekt eingebundener und sanfter Säurestruktur.

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:	12 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	18205--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Riesling Brut

Kirsten

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
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.