



Riesling Extra Brut

VDP.Sekt, Schlossgut Diel

Flaschenvergorener Jahrgangssekt der Extraklasse

Beschreibung:

Ein edler Riesling-Sekt mit langem Hefelager, der mit seinem breiten Aromenspektrum ebenso begeistert wie mit seiner Harmonie in der Feinabstimmung. Nicht nur in der Nase ergänzen sich die Noten von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Brioche prächtig, auch am Gaumen gehen druckvoller Charakter und gutes Volumen mit eleganter Perlage und der zarten Säure des Rieslings bei jedem Schluck einträchtig Hand in Hand.

Degustationsnotiz:

Feinrassiges Bukett, eleganter Duft von Johannisbeeren, ein Hauch von Feuerstein. Filigraner Körper, sanfte Perlage. Perfektes Zusammenspiel von Passion und Präzision - macht Lust auf mehr! Jede Flasche von Hand gerüttelt und viele Jahre Hefelager machen einen wahrhaft großen Sekt aus. Entweder als Aperitif oder als Begleiter zu Meeresfrüchten, Flussfische und hellem Geflügel.

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: Schlossgut Diel

Alkoholgehalt: 12.5%

Artikelnummer: 1041119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Extra Brut

VDP.Sekt
Schlossgut Diel

Herkunft:	Deutschland
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.