



Sekt Silvaner Brut Nature

VDP.Prestige, Weingut Rudolf May (Bio)

Beschreibung:

Aromenprofil:

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
Produzent:	Weingut Rudolf May (Bio)
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	11.5%
Rebsorte(n):	100% Silvaner
Artikelnummer:	1461021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Silvaner Brut Nature

VDP.Prestige
Weingut Rudolf May (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Silvaner
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
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.