



Sekt Privat

Extra Dry, J. Oppmann

Vielschichtige Fruchtaromen aus dem Herzen der Weinstadt

Degustationsnotiz:

Zartes Gelb, attraktive Nase reifer Pfirsiche, Aprikosen und anderer exotischer Früchte, feines Mousseux und saftige Fruchtnoten mit fein unterlegter Säure machen ihn zu einem animierenden Schäumer, in dem der Riesling den Ton angibt. Perfekte Harmonie aus köstlicher Frucht, Crèmigkeit, Schmelz, Länge am Gaumen und pikantem Säurespiel. Ein idealer Begleiter für alle Gelegenheiten.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu herzhaftem Gebäck, Canapés, Lachs und Käse. Ebenso spannend als Apéro oder zu Fruchtdesserts.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Diverse Regionen
Produzent:	Oppmann
Bewertung(en):	Score 16/20
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	66% Riesling, 17% Sylvaner, 17% Müller-Thurgau
Artikelnummer:	18248--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Privat

Extra Dry
J. Oppmann

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 16/20
Rebsorte(n):	66% Riesling, 17% Sylvaner, 17% Müller-Thurgau
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren