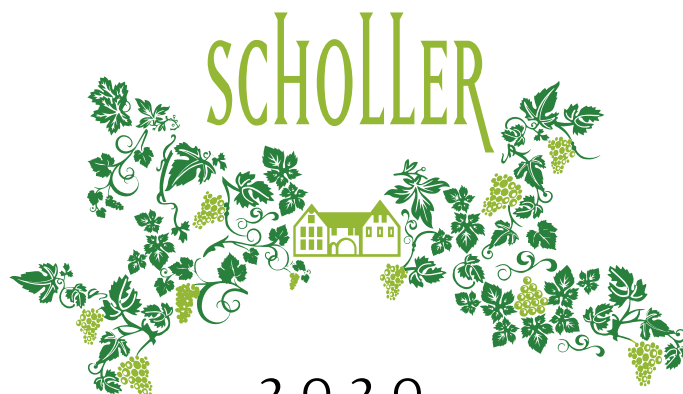




2020

MUSKATELLER

Muskateller extra trocken hat ein leuchtendes Gold im Glas. Das Aroma besticht mit vollem Blütenduft, mit Zitronengras, Mandarine und Muskat. Am Gaumen prickelnd mit verführerischem Charme. Mit der richtigen Balance aus frischer Säure und einer feinen Fruchtsüße.

GENUSS Genießen Sie diesen Sekt am besten als Apéritif oder aber auch als Solist zu jeder Tageszeit.

VINIFIKATION Im Weingut nach traditionellem Verfahren hergestellt. Flaschengärung, handgerüttelt (méthode champenoise) - mindesten 22 Monate auf den Hefen. Wir degorgieren mehrmals im Jahr für Sie, um Ihnen besonders frische Sekte anzubieten.

GESCHMACK extra trocken

WEINART Weißwein

KLASSIFIKATION Sekt & Secco

REBSORTE Muskateller

LAGERFÄHIGKEIT Auf der Hefe kann ein Sekt lange reifen. Nach dem Degorgieren sollte er jedoch in zwei bis drei Jahren getrunken sein.

INHALT 0,75 Liter

TRINKTEMPERATUR 6 - 8 °C

ANALYSE A 12 %vol RZ 15 g/l S 6,5 g/l

ARTIKEL-NR. MB



Jetzt bestellen:

