



Deutscher Sekt

Bezeichnung: Sauvignon Blanc Brut		
Geschmacksrichtung: brut	Jahrgang: 2016	Rebsorte: Sauvignon Blanc
Herkunft: Rheinhessen	Vinifikation: gekühlt vergoren, Ausbau: Edelstahltank, klassische Flaschengärung nach Champagnermethode, 36 Monate Lagerung auf der Feinhefe in der Flasche	
Weinbeschreibung: fruchtig mit Aromen von Stachelberre und Brioche - frische, vitale Perlage; Kräuter, Mango, Holunder, Cassis, sehr dicht, würzig, elegant, perfekt eingebundene Säure, perfektes Mousseux, eleganter, fruchtiger Abgang		
Bodenart: Kalk-Mergel		Lage: -
Analyse: 12,5 %Vol. Alk. / 3,5 g/l Restzucker / 6,5 g/l Weinsäure		
Trinktemperatur: 4-6°C	Artikelnummer: 1657	Inhalt: 0,75