

STEFANWINTER

RIESLING BRUT

Sekt

GESCHMACK	Brut
PROFIL	Ein klassischer Riesling-Sekt, der die Vorzüge der Rebsorte mit einer lebendigen Perlage unterstreicht. Saftiger Pfirsich, knackiger Apfel und eine leichte Brioche sorgen für Schwung im Glas und einen herrlichen Trinkfluss.
CUVÉE	Ausgesuchtes Lesegut von tonmergel- und kalksteinhaltigen Böden, weder zu früh noch zu spät geerntet, gäerte im Edelstahltank und wurde anschließend versektet. Das Hefelager im Anschluss verlieh dem Rieslingsekt Dichte und Finesse.
HINTERGRUND	Die Grundvoraussetzung: Kerngesundes Lesegut, das schonend gekeltert wird. Sektgrundweine bedürfen einer besonderen Aufmerksamkeit, da die Trauben mit Blick auf die zweite Gärung nicht überreif, aber auch nicht unreif oder „grün“ sein dürfen. Die durch den früheren Lesezeitpunkt bedingte höhere Säure ist dabei essentiell, damit der fertige Sekt noch über eine ausreichende Frische und lebendige Struktur verfügt.
PASST ZU...	Zum Anstoßen, Feiern und Genießen mit den Lieblingsmenschen... der perfekte Sekt für Alltagshighlights und gesellige Abende! Passt sehr schön auch zu Knabberereien wie Blätterteig-Schnecken, Laugen-Frischkäse-Twisters oder Rote Beete mit Räucherforelle.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 11,5% vol Enthält Sulfite vegan

