W e i n e x p e r t i s e

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.

Weingut Georg Naegele Schloßbergkellerei GmbH&CoKG, Schloßstrasse 27-29, 67434 Hambach/Weinstrasse
Telefon: 06321-2880 - Telefax: 06321-30708 - info@naegele-wein.de

W e i n e x p e r t i s e



MUSCAT DE BONNET

Sekt enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

Artikel:	790-21
Gebinde:	0.75L Sekt
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2021
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	MUSCAT DE BONNET
Rebsorte:	Muskateller
Qualitätsstufe:	Sekt b.A.
Geschmacksrichtung:	Extra brut
Besonderheiten:	Dieser nach der klassischen `Methode Champenoise` mit 12-monatigem Hefelager hergestellte Premiumsekt, hypnotisiert uns zu jeder Zeit mit seinem zarten Perlenspiel und leuchtendem Gold. Der anregende Duft verführt mit typisch, würzigem Muskataroma. Eine außergewöhnliche Sekt-Rarität, die jeden besonderen Moment veredelt!
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze 2023
Auslobung:	Anhaltend feinperliges Mousseux, aromatischer Duft nach Zitrusfrüchten und reifen Aprikosen, sehr komplex, elegant und doch füllig. Ein absolutes Spitzenprodukt!
Speiseempfehlung:	Apéritif zum festlichen Anstoßen, anregend zu jeder Tageszeit. Ebenfalls ein toller menü-übergreifender Begleiter zu asiatischen Gerichten, Fisch und Meerestieren.
Trinktemperatur:	8-10
Alkohol:	12,46 %Vol.
Restzucker:	3,1 g/l
Säure:	7,1 g/l

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.

Weingut Georg Naegele Schloßbergkellerei GmbH&CoKG, Schloßstrasse 27-29, 67434 Hambach/Weinstrasse
Telefon: 06321-2880 - Telefax: 06321-30708 - info@naegele-wein.de