



# **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.



# Weinexpertise



## DIE PFALZGRÄFIN - by Eva Bonnet

Sekt enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

|                     |   |
|---------------------|---|
| Artikel:            | 725-21  |
| Gebinde:            | 0.75L Sekt  |
| Land/Anbaugebiet:   | Deutschland/Pfalz   |
| Jahrgang:           | 2021  |
| Ort/Lage:           | Hambach   |
| Boden:              | DIE PFALZGRÄFIN   |
| Rebsorte:           | Riesling  |
| Qualitätsstufe:     | Sekt  |
| Geschmacksrichtung: | Brut  |
| Besonderheiten:     | In Kooperation mit dem Kurpfälzer Modelabel `Pfalzgräfin` entstand ein nach traditioneller Methode hergestellter `maßgefertigter` Jahrgangs-Rieslingsekt.   |
| Auslobung:          | Ein feinperliger, saftiger Rieslingsekt mit komplexer Fruchtstruktur und kraftvollem Körper eines Champagners.  |
| Speiseempfehlung:   | Ein saftig unkompliziertes Trinkvergnügen für jeden Tag, ein exzellenter Begleiter zu Vorspeisen, wie z.B. frischen Blattsalaten, eingelegtem Gemüse, Spargelsalat, zu gegrilltem Fisch und Geflügel und zur Käseauswahl. |
| Trinktemperatur:    | 8-10  |
| Alkohol:            | 12,5 %Vol.  |
| Restzucker:         | 8 g/l   |
| Säure:              | 6,3 g/l   |

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