



Weinexpertise



MUSCAT DE BONNET

Sekt enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

| | |
|---------------------|---|
| Artikel: | 790-20 |
| Gebinde: | 0.75L Sekt |
| Land/Anbaugebiet: | Pfalz |
| Jahrgang: | 2020 |
| Ort/Lage: | Naegele´s |
| Rebsorte: | Muskateller |
| Qualitätsstufe: | Sekt b.A. |
| Geschmacksrichtung: | Extra brut |
| Besonderheiten: | ausgewählte Grundweine aus hochreifen, spätgelesenen Trauben, 13 Monate Hefelager, klassische Flaschengärung |
| Auslobung: | anhaltend feinperliges Mousseux, aromatischer Duft nach Zitrusfrüchten und reifen Aprikosen, sehr komplex, elegant und doch füllig. Ein absolutes Spitzenprodukt! |
| Alkohol: | 12,46 %Vol. |
| Restzucker: | 3,1 g/l |
| Säure: | 7,4 g/l |

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