



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



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 Sekt, der in aller Ruhe im Keller heranreift, 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 feinperligen 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

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