



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



NAEGELE Riesling extra trocken

Sekt enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

Artikel:	724-22
Gebinde:	0.75L Sekt
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2022
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	NAEGELE Riesling
Rebsorte:	Riesling
Qualitätsstufe:	Sekt b.A.
Geschmacksrichtung:	Extra dry
Besonderheiten:	Riesling, als älteste deutsche Weißweinsorte, lässt sich bis ins 15. Jahrhundert urkundlich zurückverfolgen und ist nach wie vor das Aushängeschild für die deutsche Weintradition. So ist es kein Wunder, dass auch in diesem Riesling Sekt unser ganzes Herzblut steckt. Genießen Sie diesen edlen Tropfen als erfrischenden Aperitif, als Begleiter zu feinen Speisen oder als prickelndes Highlight für besondere Anlässe.
Auszeichnung:	Silberne Kammerpreismünze 2024
Auslobung:	Knackig, klar und saftig! Spritziges Mousseux, feiner Schmelz und anregende Fruchtsäure. Dezent, klarer Fruchtduft nach Pfirsich und Maracuja. Am Gaumen Aromen von Zitrusfrüchten wie auch Pomelo und Aprikose. Lebendige frische Säure, eleganter Schmelz und Mineralik. Im Abgang elegant mit schönem Spiel.
Speiseempfehlung:	Ideal als Aperitif, zu gebackener Tempura-Garnele oder Sushi, zu Sorbetts und festlichen Anlässen.
Trinktemperatur:	8-10
Alkohol:	12,09 %Vol
Restzucker:	15,7 g/l

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



Weinexpertise

Säure: 7,1 g/l

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