



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, eleganter Rieslingsekt mit einer kraftvollen 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.