

WEIN
KONVENT
DÜRREZZIMMERN



Bestell-Nr.: 0266332

Muskateller Sekt extra trocken

Der Muskateller Sekt präsentiert sich mit betörenden Noten von Holunderblüten, Rosen und Birnen dazwischen tritt eine feine Ananasnote hervor. Am Gaumen entfaltet sich das blumige Aroma mit einer feinen Honig-Note im Abgang. Die erfrischend elegante Säure verbindet sich mit dem schönen Aroma. Die Perlage ist sanft und elegant, gemeinsam mit der Säure verleihen sie dem Sekt seine Lebendigkeit.

Insgesamt ist unser Muskateller Sekt ein Fest für die Sinne, eine gelungene Symbiose aus blumiger Finesse und fruchtiger Frische. Unser Sekt entsteht durch die traditionelle Flaschengärung aus sorgfältig ausgewählten und schonend verarbeiteten Trauben. Dadurch kommen die Aromen der Trauben hervorragend zur Geltung und die Perlage wird harmonisch in den Sekt eingebunden – eine wahre Gaumenfreude!

Speiseempfehlung: Der Muskateller Sekt extra trocken eignet sich hervorragend als Aperitif, er ist aber auch ein schöner Begleiter zu verschiedenen Speisen. Vor allem Meeresfrüchte und Fischgerichte passen gut dazu, aber auch ein schönes Spargelgericht mit Sauce Hollandaise und frischen Kräutern.

Trinktemperatur in °C:	9 - 12
Jahrgang:	2022
Brennwert/Energie:	347 kJ (83 kcal)
Alkoholgehalt:	13,0 % vol.
Restzucker:	17,0 g/l
Säure:	5,0 g/l
Sorte:	Muskateller
Geschmack:	extra trocken
Qualität:	Sekt
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Weißwein

APNR: 527710723

enthält Sulfite