WEIN
KONVENT
DÜRRENZIMMERN



Bestell-Nr.: 0606312

Auxerrois Sekt brut

Der Auxerrois Sekt präsentiert sich als eleganter Genuss mit einer faszinierenden Vielfalt an Aromen. In der Nase finden sich feinen Brioche-Noten, die von reifen Birnen und Quitten begleitet werden. Ein Hauch Mirabelle ergänzt das Bouquet. Am Gaumen offenbart die weiche Perlage einen cremig-kräftigen Körper, der von einer dezenten Säure unterstrichen wird.
Das ausgewogene Spiel zwischen Frucht und Frische macht diesen Sekt zu einem vollendeten Genussmoment, bei dem sich die verschiedenen Aromen zu einem harmonischen Ganzen vereinen.
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 Auxerrois Sekt brut eignet sich hervorragend als Aperitif, er ist aber auch ein wunderbarer Speisenbegleiter. Wie wäre es etwa mit einem Lachstartar mit Honig-Senf-Marinade dazu Mango-Chutney und ein Stück Baguette oder ein scharf angebratener Kräuterseitling auf Kürbispüree mit frischer Kresse verfeinert. Allgemein passen Meeresfrüchte, Fisch und Pilzgerichte gut zu diesem Sekt.

Jahrgang:	2022
Trinktemperatur in °C:	7 - 11
Alkoholgehalt:	13,0 % vol.
Restzucker:	10,2 gl
Säure:	5,0 g/l
Sorte:	Auxerrois
Geschmack:	brut
Qualität:	Sekt
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Weißwein

APNR: 27710623

enthält Sulfite

Weinkonvent Dürrenzimmern eG | Meimsheimer Straße 11 | D-74336 Brackenheim-Dürrenzimmern
info@weinkonvent-duerrenzimmern.de | https://weinkonvent-duerrenzimmern.de
Fon: +49 (0) 71 35/95 15-0 | Fax: +49 (0) 71 35/95 15-39