



SAUVIGNON BLANC SEKT, FLASCHENGÄRUNG

2022 Brut

0.75 l

Dieser Jahrgangssekt ist hergestellt nach der Méthode Rurale d.h. in nur einem einzigen Gärvorgang; dadurch bleiben die ursprünglichen Aromen des Sauvignon Blanc erhalten. Er zeichnet sich durch seine feine Perlage, dem Duft nach Pfirsich, einem Hauch von Mandel sowie durch seine Mineralität aus. Passt gut zum Vorspeisenbuffet.

Nährwertangaben/Zutaten

Abfüller:

Deutsches Weintor eG, D-76831
Ilbesheim, versektet in Althengstett

Alkohol:

12,5 % vol

Allergene:

Enthält Sulfite

Geschmack:

brut

Jahrgang:

2022

Kategorie:

Deutsches Weintor , Prickelndes

Lagerfähigkeit:

bis 6 Jahre

Qualitätsstufe:

Deutscher Sekt b.A. Pfalz

Rebsorte:

Sauvignon Blanc

Restzucker:

13,0 g/l

Säure:

8,8 g/l