



MUSKATELLER SEKT

SEKT trocken

Artikelnummer: 2430



DE-ÖKO-006

Seit über 20 Jahren unser Klassiker! Eine der ältesten Sorten überhaupt, schon vor 4000 Jahren in Ägypten nachweisbar nach Europa mit den Phöniziern gekommen. In Deutschland ist die Sorte schon seit dem Mittelalter nachweisbar. Sie stellt höchste Ansprüche an die Lage. Lage des Weinbergs: Steillage in Kleinbottwar. Damit ist eine hohe Qualität des Traubenmostes gesichert.

83° Oechsle. Die gesunden Trauben (relativ früh im September gelesen) wurden direkt auf die Presse gebracht und als ganze Trauben mit geringem Druck schonend gekeltert. Anschließend Kaltgärung bei max. 16° über zwei Wochen. Der Jungwein wurde zur Erhaltung von Frische und Frucht im Edelstahlgebilde ausgebaut. Anschließend 2. Gärung (Versektung) über 9 Monate. Flaschengärung.

Helles Grün im Glas. Frisches Bouquet mit Anklängen von Grapefruit, Stachelbeeren, Litschi und blühendem Holunder, am Gaumen fruchtig-frisch mit Aromen von Litschi und Melone, im Abgang zart nussig. Sehr aparter Sekt mit deutlicher Frische.

Ideal als Aperitif und zu nicht zu süßen Desserts.

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Muskateller
Klassifikation:	Qualitätsschaumwein
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	12% vol.
Restzucker:	17,6 g/l.
Säure:	4,3 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2032
Serviertemperatur:	6 bis 8 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite
Brennwert je 100ml:	309 kJ/74 kcal
Lebensmitteltechnische Hinweise:	

