



GRÜNER VELTLINER SEKT BRUT

SEKT trocken

Artikelnummer: 2538



DE-ÖKO-006

Bereits 1738 ist der Grüne Veltliner in einer alten Weinbergsrolle als großflächig angebaute Rebsorte in unseren Weinbergen dokumentiert. Mit diesem Sekt knüpfen wir an diese fast 300 Jahre alte Tradition an und präsentieren den Grünen Veltliner erstmals als flaschengegorenen Sekt in Brut.

82° Oechsle. Im Glas zeigt er sich in hellem Goldgelb mit feiner, lebendiger Perlage. In der Nase verbinden sich Aromen von grünem Apfel, reifer Birne und Zitrusfrüchten mit der für den Veltliner charakteristischen feinen Würze und einem Hauch weißen Pfeffers. Am Gaumen wirkt er frisch und präzise, mit saftiger Frucht, feiner Mineralität und einem trockenen, eleganten Nachhall.

Ein charaktervoller Sekt als Aperitif und vielseitiger Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten, hellem Fleisch oder feinen Vorspeisen.

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	12 % vol.
Restzucker:	9,4 g/l.
Säure:	5,3 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2033
Serviertemperatur:	6 bis 8 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite
Brennwert je 100ml:	306 kJ/73 kcal

Lebensmitteltechnische Hinweise:

