2022

SAUVIGNON BLANC SEKT, FLASCHENGÄRUNG

brut



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.

Informationen zum Wein

Abfüller:	Deutsches Weintor eG, D-76831 Ilbesheim, versektet in Althengstett
Alkohol:	12,5 % vol
Allergene:	Enthält Sulfite
Füllmenge:	0,75 l
Geschmack:	brut
Kategorie:	Prickelndes
Lagerfähigkeit:	1 - 3 Jahre
Qualitätsstufe:	Deutscher Sekt b.A. Pfalz
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Restzucker:	13,0 g/l
Säure:	8,8 g/l
Trinktemperatur:	6 - 8 °C
Verschluss:	Korken
Vertrieb:	Deutsches Weintor eG, D-76831 Ilbesheim

NÄHRWERTE
ZUM WEIN

DEUTSCHES WEINTOR EG
An der Ahlmühle, 176831 Ilbesheim

Die Circa-Werte können bei Nachfüllungen und Jahrgangswechsel variieren.