SEKTKELLEREI DEIDESHEIM

CHARDOGUNDER SEKT

VERFÜBGAR NUR SOLANGE VORRAT REICHT

Klassische Flaschengärung

Eine weiße Cuvee der besonderen Art. SEKT CHARDONNAY & SPÄTBURGUNDER BRUT
Die Rebsorten Chardonnay & Spätburgunder wurden in diesem Sekt vereint. Die Besonderheit liegt in seinem Herstellungsprozess. Lediglich schwach angepresste Trauben sorgen mit ihrem Vorlaufmost, dem besten Teil des in der Beere enthaltenen Saftes, für eine hohe Dichte an Aromastoffen und hohem Zuckergehalt, bei abgeschwächter Farbe und Extrakt. Eine Teilmenge wurde zudem für 10 Monate im Barriquefass gelagert. Entstanden ist ein Sekt wie gemacht für festliche Momente und außergewöhnlichen Genuss, hochwertig und überraschend anders.

Alkoholgehalt	12 % vol
Säure	6,2 g/l
Restsüße	7,6 g/l
Geschmack kurz	brut
Weinart	Weiß
Rebsorte	Chardonnay, Spätburgunder
Verschluss	Naturkorken mit Agraffe

Energiewert Kcal	74
Kohlehydrate g	1,7
Zucker g	0,8
Zutaten	Sulfite
Enthält geringfügige Mengen von	Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.
Hersteller	Sektkellerei Deidesheim GmbH & Co. KG, Bennstr. 37, 67146 Deidesheim

SEKTKELLEREI DEIDESHEIM
Bennstraße 37-39 • 67146 Deidesheim
Telefon: +49 (0) 6326-8583
sektkellerei.de • info@sektkellerei.de