2024 BUNTSANDSTEIN SAUVIGNON BLANC SEKT BRUT



WEINBESCHREIBUNG

Unser Sauvignon Blanc Sekt brut Buntsandstein aus Flaschengärung überzeugt durch seine intensive Aromatik sowie eine feine Perlage. Freuen Sie sich auf ein rundum stimmiges Geschmackserlebnis! Die Sauvignon Blanc Trauben sind auf Buntsandstein gewachsen. Die grobe Körnung des Bodens lässt die Reben tief wurzeln, wodurch konzentrierte Fruchtaromen entstehen. Nach 9 monatiger Flaschenreife entsteht ein prickelnder Hochgenuss mit Aromen von Zitrusfrüchten, Maracuja und einer grünen Frische, abgerundet durch eine dezente Cremigkeit.

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Sekt ist ein idealer Begleiter zu warmen Austern und Kaviar sowie zu Sushi und Pilzgerichten. Selbst Wildgerichte oder ein gereifter Käse harmonieren fantastisch!

BODENART

Buntsandstein

ANALYSEWERTE

A 11 % vol. S 6.2 g/l RZ 5.5 g/l

TRINKEMPFEHLUNG

6-8°C

Weinbiet Manufaktur eG
Artikel-Nr.: 874 ▪ AP-Nr. 24_144 ▪ Enthält Sulfite
0.75L ▪ Pfalz ▪ Sekt b.A.
Prämierungen & Analyse können sich bei Nachfüllung ändern.

Weinbiet Manufaktur eG
An der Eselshaut 57 ▪ 67435 Neustadt/Weinstraße
www.weinbiet.de ▪ info@weinbiet.de
Telefon: +49 6321 67970 ▪ Fax: +49 6321 60179