DER WEINLADEN
by Alex und Didier

2017 Sekt Brut
Der Weinladen Tiengen

AROMEN:

GELBE FRÜCHTE, PFIRSICH, WALNUSS

REBSORTEN

RIESLING

SPEISEEMPFEHLUNG:

APERITIF, AUSTERN, DESSERT

TRINKTEMPERATUR

7 - 9 GRAD GRAD

ALKOHOL

12,5 VOL. %

VON DER IDEE ÜBER DIE ZUSAMMENSTELLUNG DER GRUNDWEINE BIS HIN ZUR ABFÜLLUNG UND GESTALTUNG DER ETIKETTEN, HABEN WIR ÜBER MEHRERE MONATE EIN SEKT BRUT FERTIGGESTELLT.

IM GLAS HABEN WIR EINEN GLÄNZENDEN HELLGELBEN SCHAUMWEIN MIT EINER AROMATIK VON GELBEN FRÜCHTEN, PFIRSICH UND WALNUSS MIT EINER FEINEN PERLAGE, DIE SIE EINER 9-MONATIGEN FLASCHENGÄRUNG ZU VERDANKEN HAT.

ER VERFÜHRT MIT SEINEM ANREGENDEN, WÜRZIGEN BLUMENDUFT UND BESCHWINGT MIT SEINEM LEBENDIGEN FEINPERLIGEN PRICKELN.

PASSEND ALS APERITIF ABER AUCH ZU SALATEN, AUSTERN ODER AUCH DESSERT.