

# Hausmarke Riesling Sekt Sekt brut

## Herkunft

|                      |   |
|----------------------|---|
| Herkunftsland        | DEUTSCHLAND   |
| Region               | SACHSEN   |
| Weinlage             | Hausmarke<br>Norden 51° 9' 29.8" Osten 13° 35' 3.6" |
| Art der Reberziehung | Drahtrahmen   |
| Rebstöcke pro ha     | 6000, Klon unbekannt                                |

## Jahrgang

|          |                |
|----------|----------------|
| Jahrgang | Jahrgangsblend |
|----------|----------------|

## Vinifikation

|                  |   |
|------------------|---|
| Mostgewicht      | 80 °Oe  |
| Gärung           | gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C                    |
| Hefe             |   |
| Abfüllung am     | 11. August 2003                                       |
| Gesamtsäure      | 7.19999980926514 g/l                                  |
| Dosagezucker     | 10 g/l  |
| Alkohol          | 11.5 %vol   |
| Speiseempfehlung | Als Begrüßungssekt                                    |
| Sensorik         | feinperlig mit feiner fruchtiger Säure, wirklich brut |
| Aromen           |   |

## Technische Details

|                  |                             |
|------------------|-----------------------------|
| Verpackung       | Schlegelflasche 0.75 Liter  |
| Weinnummer       | 200402                      |
| Verschluss       | Naturkork Firma Amorim Cork |
| Trinktemperatur  | 5 bis 8 °C                  |
| allergene Stoffe | enthält Sulfite < 45 mg/l   |

## Zutaten & Kalorienverzeichnis

| Zutatenverzeichnis | 100 ml entahlten durchschnittlich  |
|--------------------|--|
| Trauben            | Energie 300 kJ (71 kcal)<br>Kohlenhydrate 1.8 g<br>davon Zucker 1.0 g<br>enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz |