

Hausmarke  
Vincenz Richter  
Sekt  
halbtrocken  
Herkunft

Herkunftsland	DEUTSCHLAND
Region	SACHSEN
Weinlage	Hausmarke 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	86 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL1 LAFFORT
Abfüllung am	18. Februar 2024
Gesamtsäure	6 g/l
Dosagezucker	18 g/l
Alkohol	11 %vol
Speiseempfehlung	Lachsfilet mit Sauerkrautkruste mit Kartoffeln und feinen Gemüwestreifen
Sensorik Aromen	feinperlig, frisch Stachelbeere, Honig, Zitrone

### Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140024
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	5 bis 8 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

### Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben Saccharose	Energie 300 kJ (71 kcal) Kohlenhydrate 2.6 g davon Zucker 1.8 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz