

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	80 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	
Abfüllung am	12.April 2003
Gesamtsäure	6.59999990463257 g/l
Dosagezucker	22 g/l
Alkohol	11.5 %vol
Speiseempfehlung	als Begrüßungssekt
Sensorik	feinperlig, frisch
Aromen	

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	200401
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 320 kJ (75 kcal) Kohlenhydrate 3.0 g davon Zucker 2.2 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz