

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 |