

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 2005
Gesamtsäure	6.59999990463257 g/l
Dosagezucker	22 g/l
Alkohol	11.5 %vol
Speiseempfehlung	Lachsfilet mit Sauerkrautkruste mit Kartoffeln und feinen Gemüsestreifen
Sensorik	feinperlig, frisch
Aromen	Stachelbeere, Honig, Zitrone

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	808007
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