

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

Gärung gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe
Abfüllung am 15. August 2011
Gesamtsäure 6.7 g/l
Dosagezucker 22 g/l
Alkohol 11.5 %vol
Speiseempfehlung fein-pikat zu Lamm
Sensorik unsere Hausmarke feinperlig, frisch
Aromen Stachelbeere, Zitrone, Apfel

Technische Details

Verpackung Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer 200951
Verschluss Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur 5 bis 8 °C
allergene Stoffe enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahltten 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