

# Weinexpertise (Tankprobe)

Hausmarke Sekt  
Vincenz Richter  
Sekt  
halbtrocken

## Herkunft

Herkunftsland DEUTSCHLAND  
Region SACHSEN  
Weinlage Hausmarke Sekt  
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  
Speiseempfehlung fein-pikat zu Lamm  
Sensorik unsere Hausmarke feinperlig, frisch  
Aromen Stachelbeere, Zitrone, Apfel

## Technische Details

Weinnummer 210953  
allergene Stoffe enthält Sulfite < 45 mg/l

## Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml entahlten durchschnittlich
Trauben	Energie 0 kJ (0 kcal) Kohlenhydrate 0.8 g davon Zucker 0.0 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz