

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 | |
| Abfüllung am | 01. Januar 2015 |
| Alkohol | 11.5 %vol |
| Speiseempfehlung | fein-pikant zu Lamm |
| Sensorik | unsere Hausmarke feinperlig, frisch |
| Aromen | Stachelbeere, Zitrone, Apfel |

Technische Details

| | |
|------------------|-----------------------------|
| Verpackung | Schlegelflasche 0.75 Liter |
| Weinnummer | 210955 |
| 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 274 kJ (64 kcal) Kohlenhydrate 0.8 g davon Zucker 0.0 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz |