

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	04.April 2016
Alkohol	11.5 %vol
Speiseempfehlung	als Begrüßungssekt
Sensorik	unsere Hausmarke feinperlig, frisch
Aromen	Stachelbeere, Zitrone, Apfel

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	210956
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