

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. August 2021  
Gesamtsäure 6.7 g/l  
Dosagezucker 22 g/l  
Alkohol 11.5 %vol  
Speiseempfehlung als Begrüßungssekt  
Sensorik unsere Hausmarke feinperlig, frisch  
Aromen Stachelbeere, Zitrone, Apfel

## Technische Details

Verpackung Schlegelflasche 0.75 Liter  
Weinnummer 210957  
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 2.5 g davon Zucker 2.2 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz