

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

Mostgewicht	86 °Oe
Gärung	gekühlt, im Edelstahltank bei 14°C
Hefe	ZYMAFLORE® VL1 LAFFORT
Abfüllung am	18. Februar 2024
Gesamtsäure	6 g/l
Dosagezucker	18 g/l
Alkohol	11 %vol
Speiseempfehlung	Lachsfilet mit Sauerkrautkruste mit Kartoffeln und feinen Gemüwestreifen
Sensorik Aromen	feinperlig, frisch Stachelbeere, Honig, Zitrone

Technische Details

Verpackung	Schlegelflasche 0.75 Liter
Weinnummer	140024
Verschluss	Naturkork Firma Amorim Cork
Trinktemperatur	5 bis 8 °C
allergene Stoffe	enthält Sulfite < 45 mg/l

Zutaten & Kalorienverzeichnis

Zutatenverzeichnis	100 ml enthalten durchschnittlich
Trauben Saccharose	Energie 300 kJ (71 kcal) Kohlenhydrate 2.6 g davon Zucker 1.8 g enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz