



2023 CABERNET SAUVIGNON ROSÉ SEKT BRUT



DEGOGIERT MÄRZ 2025

UNSER SEKT WIRD NACH DEM VORBILD DER CHAMPAGNE HERGESTELLT.

MINDESTENS EIN JAHR REIFEZEIT AUF DER HEFE.

WIR DEGOGIEREN MEHRMALS NACH BEDARF.

NACH DEM DEGOGIEREN SOLLTE DER SEKT IN DEN NÄCHSTEN 3 JAHREN GETRUNKEN WERDEN.

HELLES LACHSROSA

BODEN	SANDIGER LEHM
VINIFIKATION	SCHONENDE PRESSUNG KERNGESUNDER TRAUBEN. NUR DIE ERSTEN 30% DER PRESSUNG WERDEN ZUR SEKTHESTELLUNG VERWENDET
GENUSS	MUSCHELN
ARTIKELNUMMER	8341
SCHMECKT	BRUT
ANBAUGEBIET	PFALZ
WEINART	SEKT
KLASSIFIKATION	SEKT/SECCO
QUALITÄTSSTUFE	DEUTSCHER SEKT
INHALT	0,75 LITER
TRINKTEMPERATUR	8,0 °C
LAGERFÄHIGKEIT	2-3 JAHRE NACH DEM DEGOGIERENO
ANALYSE	A 12,5 %VOL · S 5,6 G/L · RZ 9,2 G/L
HERSTELLER	BIOLAND WEIN- UND SEKTGUT MARIENFELDERHOF MARIENFELDERHOF 1 D-76833 SIEBELDINGEN/PFALZ

100 ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH:

BRENNWERT 322 kJ / 77 kcal

KOHLENHYDRATE 1,83 g

DAVON ZUCKER 0,92 g

ZUTATENVERZEICHNIS BIO TRAUBEN, BIO SACCHAROSE, SULFITE

Bioland

