SIEBELDINGEN – PFALZ

MARIENFELDERHOF

2023 CABERNET SAUVIGNON ROS&EACUTE; 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 SEKTHERSTELLUNG 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 DEGOGIEREN0
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

WEIN- UND SEKTGUT MARIENFELDERHOF · FAMILIE WEITER · 76833 SIEBELDINGEN
TELEFON 06345-919112 · FAX 06345-918052 · WEINGUT@MARIENFELDERHOF.DE · WWW.MARIENFELDERHOF.DE · DE-ÖKO-006 · DE 238112949