

2018 WEISSER BURGUNDER BIOSEKT BRUT



DEGOGIERT FEBRUAR 2023 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.

SANDIGER LEHM **BODEN**

SCHONENDE PRESSUNG KERNGESUNDER TRAUBEN. NUR DIE ERSTEN 30% **VINIFIKATION** DER PRESSUNG WERDEN ZUR SEKTHERSTELLUNG VERWENDET

8855 **ARTIKELNUMMER**

BRUT

ANBAUGEBIET

SCHMECKT

PFALZ

WEINART

INHALT

SEKT

KLASSIFIKATION

SEKT/SECCO

QUALITÄTSSTUFE

DEUTSCHER SEKT 0.75 LITER

6,0 °C

TRINKTEMPERATUR

LAGERFÄHIGKEIT

2-3 JAHRE NACH DEM DEGOGIEREN

ANALYSE

A 12,5 %VOL · S 7,1 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

1,91 g

DAVON ZUCKER

0,92 g