



<u>Sorte:</u>	<b>Muskateller Sekt brut</b>
<u>Anbaugebiet :</u>	Pfalz
<u>Boden:</u>	Löss
<u>Alkohol:</u>	13,02% Vol.
<u>Restzucker:</u>	9,0 g/l
<u>Säure:</u>	7,5 g/l
<u>Vinifizierung:</u>	sofortige Verarbeitung des gesunden Lesegutes Es wird nur der Saft verwendet, der ohne Druck von der Presse abläuft. gekühlte Gärung des Sektgrundweines im Edeltank. 18 Monate Flaschengärung
<u>Weinbeschreibung:</u>	Ein sehr typischer Sekt aus der Muskatellertraube. In der Nase finden wir einen ausgeprägten Duft nach Muskatnuss, Quitte, Mango und Holunderblüte. Am Gaumen zeigt sich der klare Rebsortencharakter des Muskateller. Die feine Säure verbunden mit der dezenten Süße vollenden das spritzige Geschmackserlebnis.
<u>Trinktemperatur:</u>	10-12° C
<u>Speiseempfehlung:</u>	als Aperitif Ziegenfrischkäse Meeresfrüchtesalat