

- SIEGRIST-

RIESLING SEKT

BRUT

202I



Qualitätsstufe Sekt Boden Muschelkalk Lese Selektive Handlese des Sektgrundweins vor Beginn der Weinlese - schonende Ganztraubenpressung Ertrag 50 hl/ha Vinifikation Traditionelle Methode Analyse Alkohol 12 %vol Säure 9 g/l Zucker 2 g/l Charakter Riesling Sekt Brut mit feiner, erfrischender Säure und ausgewogener Balance. Herrliche Riesling-Aromen von

und insbesondere zu Meeresfrüchten.

grünem Apfel, Pfirsich und Agrumen verbinden sich mit einer geradlinigen Mineralität. Ein Sekt für jeden Anlass

Kulinarische Empfehlung Meeresfrüchte

Trinktemperatur 5-8°C

Lagerpotential 10-15 Jahre



