

## Expertise



*Kiefers Sekt* **Muskateller / Trocken**

*Deutsches Erzeugnis*

*Klassische Flaschengärung*

*Für die Herstellung unserer Sekte verwenden wir nur ausgesuchte, reintonige und elegante Grundweine die grundsätzlich die malolaktische Gärung durchlaufen.*

*Nach erfolgter klassischer Flaschengärung sorgen wir für einen behutsamen Ausbau. Was dann in aller Ruhe im Keller heranreift, hypnotisiert uns zu jeder Zeit mit seinem zarten Perlenspiel, verführt mit seinem anregenden Duft und beschwingt uns mit einem lebendigen Prickeln.*

*Beschreibung*

*Leuchtendes Gold. Er verführt mit seinem anregenden würzigen Muskatellerduft und beschwingt mit seinem lebendigen und feinperligen Prickeln.*

*Boden*

*Die Muskatellerreben brauchen sehr viel Wärme. Deshalb stehen Sie in den geschützten Kessellagen auf Lössboden mit Vulkanverwitterungsgestein.*

*Begleiter*

*Apéritif, anregend zu jeder Tageszeit.*

*Trinktemperatur*

*7° – 8° C*

*Analyse*

*Alkohol 12,4 % Vol. Zucker 18,5 g/l Säure 6,1 g/l Enthält Sulfite.*

*Füllgröße*

*0,75 Ltr.*

*Artikelnummer*

*91000*

*Auszeichnungen*

*awc vienna 2014 GOLD – 2. Platz*