

Expertise



Kiefers Sekt **Pinot / Brut**

.....
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

Feine Burgunder- und Champagner-Note. Cremiger Schmelz und Fruchtigkeit. Er beschwingt mit seinem lebendigen und feinperligen Prickeln.

Boden

Die Burgunderreben 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 12,5 % Vol Zucker 6,5 g/l Säure 5,8 g/l
Enthält Sulfite*

Füllgröße

0,75 Ltr.

Artikelnummer

92000

Auszeichnungen

Meiningers Deutscher Sektpreis 2016 90 Punkte