KIEFER 1851
by m&h schmidt

Expertise

Kiefers	*Pinot Sekt Brut / Deutsches Erzeugnis*
Anbaugebiet	*Baden / Kaiserstuhl*
Stil	*Klassische Flaschengärung - Für die Herstellung unserer Sekte verwenden wir nur ausgesuchte, reintönige und elegante Grundweine, die grundsätzlich die malolaktische Gärung durchlaufen. Nach erfolgter klassischer Flaschengärung sorgen wir für einen behutsamen Ausbau.*
Beschreibung	*Feine Burgunder - und Brioche-Note. Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder und Spätburgunder sind Grundweine dieses Pinot - Sekts und beglücken mit cremigem Schmelz und Fruchtigkeit. Dieser Sekt begeistert uns mit seinem zarten Perlenspiel und beschwingt mit lebendigem und feinperligem Prickeln.*
Jahrgang	
Boden	*Lössboden mit Vulkanverwitterungsgestein in Kessellage*
Begleiter	*Apéritif, anregend zu jeder Tageszeit.*
Trinktemperatur	*7-8 °C*
Analyse	*Alkohol 12,0 % Vol. - enthält Sulfite*
Füllgröße	*0,750 Ltr.*
Artikelnummer	*92000*
EAN	*4013584920004*
Performance	*Meiningers Deutscher Sekt - Preis 2016: 90 Punkte*

Friedrich Kiefer KG · Privatkellerei & Weingut · Bötzinger Straße 13 · D-79356 Eichstetten am Kaiserstuhl
Telefon +49 (0) 76 63 / 10 63 · Telefax 39 27 · info@weingutkiefer.de · www.weingutkiefer.de