

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Expertise



Kiefers *Sparkling Flight / Flaufen im Kopf*

Anbaugebiet *Baden / Kaiserstuhl*

Stil *Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure. Für die Herstellung dieses Perlweins verwenden wir nur ausgesuchte, reintönige und sehr reduktiv ausgebaute Grundweine von Rivaner, Sauvignon Blanc und Riesling. Da die Kohlensäure nicht bei einer zweiten Gärung entsteht, sondern bei der Füllung zugesetzt wird, bleibt die Frische und Klarheit unserer weißen Cuvée sehr schön erhalten.*

Beschreibung *Strahlendes Gelb mit grünen Reflexen. Aromen von heimischen Früchten wie Aprikose, sowie ein Hauch exotischer Ananas begeistern die Nase. Im Mund explodieren frische Zitrus- und Grapefruitaromen in einer spritzigen Kombination. Mit seiner unbekümmerten, langanhaltenden Art prickelt er hoch bis in die Schaltzentrale.*

Jahrgang

Boden *Optimal versorgte, leichte Lössböden*

Begleiter *Apéritif, anregend zu jeder Tageszeit.*

Trinktemperatur *5-7 °C*

Analyse *Alkohol 11,5 % Vol.
- enthält Sulfite*

Füllgröße *0,750 Ltr.*

Artikelnummer *97700*

EAN *4013584970009*

Performance
