Muskateller dry BIO

Gelber Muskateller

Ein ausdrucksstarker Schaumwein aus der aromatischen Rebsorte Gelber Muskateller mit lebendigem Mousseux. Sein duftiges Bukett verführt mit intensiven Aromen von frischen Muskattrauben, floralen Noten und einem Hauch exotischer Früchte. Am Gaumen präsentiert sich der Sekt aromatisch und frisch mit einer feinen Fruchtigkeit und harmonischen Süße. Ein charaktervoller Genuss für alle, die es duftig, lebendig und besonders mögen. Ein vielseitiger Begleiter zu asiatischer Küche, würzigen Currys und leicht scharfen Gerichten. Auch zu aromatischen Vorspeisen, Ziegenkäse, fruchtigen Salaten oder Desserts setzt er prickelnde Akzente. Ideal als Aperitif und für besondere Genussmomente.



Herstellung:	Sekt nach Traditionelle Flaschengärung
Ausbau:	Deutscher Bio-Sekt (DE-ÖKO-022 Deutsche Landwirtschaft), Handlese, veganer Ausbau, Ganztraubenpressung, Grundweinausbau im Edelstahl, Mindestens 15 Monate Hefelager
Rebsorte:	Gelber Muskateller
Inhalt:	0,75 Liter Sektflasche
Hersteller:	KvD Strauch Sektmanufaktur GmbH Dalbergstr. 14-18, 67574 Osthofen
Analysedaten:	11,5 Vol. % 25,0 g/l Restzucker 6,5 g/l Säure
Trinktemperatur:	5-7 °C
Losnummer:	1000-24-5-0926
EAN Fl.:	4280001163478
EAN Karton:	4280001163485
Auszeichnungen:	

Zutatenverzeichnis:
Trauben*, Saccharose*, Fülldosage*, Versanddosage*, Säureregulator: Weinsäure (L+), ...ntien: Sulfite;
**aus ökologischer Landwirtschaft*

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	324 kJ (78 kcal)
Kohlenhydrate	2,6 g
davon Zucker	2,5 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

KvD Sektmanufaktur GmbH
Geschäftsführer: Isabel Strauch-Weißbach & Tim Weißbach
Dalbergstr. 14-18, 67574 Osthofen • T +49 (0)6242 91 3000
www.strauch-sektmanufaktur.de • Info@strauch-sektmanufaktur.de
USt-IdNr.: DE281681754 • Sitz der Gesellschaft ist Osthofen HRB 43818 Amtsgericht Mainz

VEGAN

DE-ÖKO-022
Deutsche Landwirtschaft

TRADITIONELLER SEKTMACHER