



Pinot Prestige Brut Nature Jeroboam BIO

Weißburgunder

Ein eleganter Schaumwein aus der international bekannten Rebsorte Weißburgunder ohne Dosage und ohne Schwefel. Durch das lange Hefelager auf der Flasche begeistert dieser Sekt mit seiner hellen Farbe und dem finessreichen Bukett, welches an gelbe Früchte und Brioche erinnert. Am Gaumen nimmt man die Cuvée cremig und vollmundig wahr. Nachhaltig, filigraner Abgang mit tollem Mousseux.



Herstellung:	Sekt nach Traditionelle Flaschengärung
Ausbau:	Deutscher Bio-Sekt (DE-ÖKO-022 Deutsche Landwirtschaft), Handlese, veganer Ausbau, Ganztraubenpressung, Grundweinausbau im Holzfass, Mindestens 36 Monate Hefelager, Zero Dosage, kein zugesetzter Schwefel
Rebsorte:	Weißburgunder
Inhalt:	3,0 L Jeroboam
Hersteller:	KvD Strauch Sektmanufaktur GmbH Dalbergstr. 14-18, 67574 Osthofen
Analysedaten:	11,5 Vol. % 0,6 g/l Restzucker 6,8 g/l Säure
Trinktemperatur:	5-7 °C
Losnummer:	1000-18-1
EAN Fl.:	4280001163836
EAN Karton:	

Zutatenverzeichnis:

Trauben*, Saccharose*, Fülldosage*, Versanddosage*, Säureregulator: Weinsäure (L+), Milchsäure Stabilisatoren: Citronensäure, Antioxidantien: **Sulfite**;

**aus ökologischer Landwirtschaft*

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	285kJ (68 kcal)
Kohlenhydrate	0,7 g
davon Zucker	0,1 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

