



Der Michelsberg 2012 Brut BIO

Riesling & Gewürztraminer

Die moderaten Temperaturen des Sommers und der sonnige Herbst ermöglichten den Trauben eine lange Reifephase. Gesund, aromatisch und von Hand geerntet, brachten die Trauben einen qualitativ hochwertigen Jahrgang hervor. Eine elegante Jahrgangscuvée aus 60% Riesling und 40% Gewürztraminer. Auf feinsten Champagnerhefe reifen die beiden Rebsorten mindestens 36 Monate in der Flasche und gingen eine interessante Verbindung ein, die es zu entdecken gilt. Im Geruch und am Gaumen zeigt sich die kräftige, fruchtige Struktur des Rieslings gepaart mit dem wundervollen Rosenduft des Gewürztraminers- ein Traum!



Herstellung: Sekt Traditionelle Flaschengärung
Ausbau: Deutscher Bio-Sekt (DE-ÖKO-022 Deutsche Landwirtschaft), veganer Ausbau, Handlese, Ganztraubenpressung, Grundweinausbau im Edelstahl, 36 Monate Hefelager auf Champagnerhefe

Rebsorte: Riesling & Gewürztraminer
Inhalt: 0,75 Liter Sektflasche
Hersteller: KvD Strauch Sektmanufaktur GmbH, Dalbergstr. 14-18, 67574 Osthofen

Analysedaten: 12 Vol. %
2 g/l Restzucker
6 g/l Säure

Trinktemperatur: 6-7
AP-Nummer: 4 311 382 000215
EAN Fl.: 4280001163591
EAN Karton: 4280001163584

Enthält Sulfite

Auszeichnungen: Vinum 2022 - 90 Punkte
Falstaff 2020 - 91 Punkte