



Cuvée Isabel Demi Sec BIO

Gewürztraminer Dosage

Ein eleganter Schaumwein aus Bukettrebsorten mit tollem Mousseux. Durch das lange Hefelager auf Champagnerhefe entsteht ein Sekt, der durch seine feine Struktur und die ausgeprägte Geschmacksvielfalt beeindruckt. Die verschiedenen Bukettrebsorten werden durch eine Dosage von Gewürztraminer abgerundet. In der Nase zeigen sich Noten von Rosenblättern und am Gaumen beeindruckt die Cuvée mit einer Vielfalt von Geschmacksaromen, wie Litschi, Marzipan und Johannisbeere. Die ausgeglichene Balance zwischen Säure und Süße gibt der Cuvée eine gute Struktur.



| | |
|-------------------------|--|
| Herstellung: | Sekt Traditionelle Flaschengärung |
| Ausbau: | Deutscher Bio-Sekt (DE-ÖKO-022 Deutsche Landwirtschaft), veganer Ausbau, Handlese, Ganztraubenpressung, Grundweinausbau im Edelstahl, 24 Monate Hefelager auf Champagnerhefe |
| Rebsorte: | Bukettrebsorten mit Gewürztraminer Dosage |
| Inhalt: | 0,75 Liter Sektflasche |
| Hersteller: | KvD Strauch Sektmanufaktur GmbH, Dalbergstr. 14-18, 67574 Osthofen |
| Analysedaten: | 12 Vol. % 35,2 g/l Restzucker 7,2 g/l Säure |
| Trinktemperatur: | 6-7 |
| Losnummer: | 1000-18-11IS |
| EAN Fl.: | 4280001163348 |
| EAN Karton: | 4280001163355 |
| Enthält Sulfite | |

Auszeichnungen: