



# Der Michelsberg 2011 Magnum BIO

## Riesling & Gewürztraminer

Ein Jahrgang, wie er besser kaum hätte sein können. Sonne und Regen in ausgewogenem Verhältnis und ein wunderbarer Herbst bescherten uns gesunde, aromatische Trauben. Der Michelsberg 2011 ist eine Jahrgangscuvée aus 50% Riesling und 50% Gewürztraminer. Auf feinsten Champagnerhefe reiften die beiden Rebsorten zusammen 47 Monate in der Flasche und gingen eine interessante Verbindung ein, die es zu entdecken gilt. Genießen Sie diese limitierte Jahrgangscuvée zu den besonderen Momenten im Leben.



**Herstellung:** Sekt Traditionelle Flaschengärung  
**Ausbau:** Bio-Sekt, Deutsche  
Landwirtschaft, DE-ÖKO-022, Handlese,  
Ganztraubenpressung, Grundweinausbau im  
Edelstahl, 47 Monate Hefelager auf  
Champagnerhefe, Prestige- und Lagencuvée

**Rebsorte:** Riesling & Gewürztraminer  
**Inhalt:** 1,5 L Sektmagnum  
**Hersteller:** KvD Strauch Sektmanufaktur GmbH,  
Dalbergstr. 14-18, 67574 Osthofen

**Analysedaten:** 12,5 Vol. %  
4 g/l Restzucker  
5,5 g/l Säure

**Trinktemperatur:** 6-7  
**AP-Nummer:** 4311 382 00014  
**EAN Fl.:** 4280001163645

**EAN Karton:**  
**Enthält Sulfite**

**Auszeichnungen:** Eichelmann 2015 - 85 Punkte  
Gault & Millau 2015 - 87 Punkte  
Internationaler Bioweinpreis 2014- Großes GOLD