



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