



Der Michelsberg 2012 Magnum 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 Hefe 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), Handlese, Ganztraubenpressung, veganer Ausbau, Grundweinausbau im Edelstahl, mindestens 36 Monate Hefelager in der Magnumflasche
Rebsorte:	Riesling & Gewürztraminer
Inhalt:	1,5 L Sektmagnum
Hersteller:	KvD Strauch Sektmanufaktur GmbH, Dalbergstr. 14-18, 67574 Osthofen
Analysedaten:	12,5 Vol. % 2 g/l Restzucker 6 g/l Säure
Trinktemperatur:	6-7
AP-Nummer:	4311 382 00014
EAN Fl.:	4311382000215
EAN Karton:	
Enthält Sulfite	

Auszeichnungen: