



Sekt-Empfehlung

Schloss Lichtenstein Cabinet

Jahgangssekt Trocken

Entscheidend für einen guten Sekt ist die Auswahl der geeigneten Weine. Sie dürfen nicht zu alkoholreich sein, müssen aber über eine feine und frische Säurestruktur verfügen.

Erlesene Weine eines einzigen Jahrgangs und die schonende zweite Gärung mit einem langen Reifelager auf der Hefe ergeben diesen goldglänzenden Sekt. Seine feine Perlage, sein fruchtiger Duft, der ausgewogene und feine Geschmack sowie seine Mineralität zeichnen diesen Jahgangssekt aus, der in der Familienkellerei Schnauffer sorgfältig vinifiziert, versektet und auf Flaschen gezogen wird.

Genießen Sie diesen Sekt zum Empfang, zu leichten Gerichten oder einfach so, weil es Freude macht.

Trinktemperatur: 8 °C
Lagerfähigkeit bis zu 2 Jahren
Restzucker: 23 g / Liter
Säure: 5 g / Liter
Alkohol: 11 % vol.
0,75 Liter-Flasche

