




SCHNAUFER
 FAMILIENKELLEREI
 SEIT 1918

Sekt Empfehlung

SCHNAUFER PREMIUM SEKT GOLD HALBTROCKEN

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.

Diese edle Sekt-Cuvée entsteht durch die Vermählung von Arien- und Chardonnay-Weinen mit edlem Württemberger Riesling. Gold funkelnd mit einer feinen Perlage führt uns der harmonische Duft nach Pfirsich, Apfel und Melone in eine Welt vollmundiger Fruchtaromen. Die angenehme Restsüße und eine sanfte Mineralität vollenden diesen prickelnden Genuss.

In der Familienkellerei Schnauffer sorgfältig vinifiziert, versetzt und auf Flaschen gezogen.

RESTZUCKER
34,0 g / 1 L

SÄURE
5,0 g / 1 L

ALKOHOL
10,5 % Vol.

LAGERUNG
2 Jahre und länger

EMPFEHLUNG
Optimale Trinktemperatur 8-10° C

HINWEISE
vegan, glutenfrei, **Allergene: enthält Sulfite**

Artikel-Nr. 20111	Flasche	Karton	Lage	Palette
Inhalt	0,75 Liter	6 Flaschen	102 Flaschen = 17 Kartons	408 Flaschen = 4 Lagen
EAN	4 100740 20111 4	4 100740 20010 7	-	-
Gewicht	1,34 kg	≈ 8,5 kg	≈ 164,5 kg	≈ 598 kg
Maße (B x L x H)	Ø 9,5 x 31,5 cm	28 x 19 x 32 cm	80 x 120 x 45 cm	80 x 120 x 145 cm