




SCHNAUFER
 FAMILIENKELLEREI
 SEIT 1918

Sektempfehlung

SCHNAUFER PREMIUM SEKT CABINET 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.

Diese edle Sekt-Cuvée entsteht durch die Vermählung von Arien- und Chardonnay-Weinen mit edlem Württemberger Riesling. Gold funkelnad mit einem perlenden Mousseaux führt uns der feine und ausgewogene Duft nach Pfirsich, Apfel und Melone in eine Welt vollmundiger Fruchtaromen. Die fein nuancierte Restsüße und eine sanfte Mineralität vollenden diesen prickelnden Genuss.

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

RESTZUCKER
23,0 g / 1 L

SÄURE
5,0 g / 1 L

ALKOHOL
11,0 % Vol.

LAGERUNG
2 Jahre und länger

EMPFEHLUNG
Optimale Trinktemperatur 8-10° C

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

Artikel-Nr. 21011	Flasche	Karton	Lage	Palette
Inhalt	0,75 Liter	6 Flaschen	102 Flaschen = 17 Kartons	408 Flaschen = 4 Lagen
EAN	4 100740 21011 3	4 100740 20040 4	-	-
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