




SCHNAUFER
 FAMILIENKELLEREI
 SEIT 1918

Sekt Empfehlung

SCHNAUFER PREMIUM SEKT CHARDONNAY BRUT

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.

Dieser Sekt wird nach der Méthode Rurale in einem einzigen Gärvorgang hergestellt, das bewahrt das rassige Aroma der edlen Chardonnay-Traube besonders gut. Gold funkelnd mit einer feinen Perlage führt uns das filigran ausbalancierte Bouquet von Pfirsich, Sternfrucht und einem Hauch Mandel in eine Welt eleganter Fruchtaromen. Die sanfte Mineralität vollendet diesen Sekt der Spitzenklasse.

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

RESTZUCKER
11,0 g / 1 L

SÄURE
5,0 g / 1 L

ALKOHOL
12,0 % Vol.

LAGERUNG
2 Jahre und länger

EMPFEHLUNG
Optimale Trinktemperatur 8-10° C

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

Artikel-Nr. 20131	Flasche	Karton	Lage	Palette
Inhalt	0,75 Liter	6 Flaschen	102 Flaschen = 17 Kartons	408 Flaschen = 4 Lagen
EAN	4 100740 20131 9	4 100740 20136 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