



  
**SCHNAUFER**  
 FAMILIENKELLEREI  
 SEIT 1918

## *Sekt Empfehlung*

### **SCHNAUFER PREMIUM SEKT RIESLING EXTRA 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.

Dieser Sekt wird nach der Méthode Rurale in einem einzigen Gärvorgang hergestellt, das bewahrt den fruchtigen Charakter der edlen Riesling-Traube besonders gut. Hellgold funkelnd mit einer feinen Perlage führt uns der sanft ausbalancierte Duft nach Apfel, Pfirsich und einem Hauch Limette in eine Welt frischer Fruchtaromen. Die feine Mineralität vollendet diesen Sekt der Spitzenklasse.

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

**RESTZUCKER**  
20,0 g / 1 L

**SÄURE**  
6,5 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. 21021	Flasche	Karton	Lage	Palette
Inhalt	0,75 Liter	6 Flaschen	102 Flaschen = 17 Kartons	408 Flaschen = 4 Lagen
EAN	4 100740 21021 2	4 100740 20166 1	-	-
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