



  
**SCHNAUFER**  
 FAMILIENKELLEREI  
 SEIT 1918

## *Sekt Empfehlung*

### **SCHNAUFER PREMIUM SEKT PINOT ROSÉ 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 den fruchtigen Körper der edlen Burgunder-Traube besonders gut. Zartrosa funkelnnd mit einem prickelnden Mousseaux führt uns der sanft ausbalancierte Duft nach Kirsche, Himbeere und einem Hauch Hibiskus in eine Welt floraler Aromen. Die sanfte Mineralität vollendet diesen Sekt der Spitzenklasse.

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

**RESTZUCKER**  
14,0 g / 1 L

**SÄURE**  
6,0 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. 21031	Flasche	Karton	Lage	Palette
Inhalt	0,75 Liter	6 Flaschen	102 Flaschen = 17 Kartons	408 Flaschen = 4 Lagen
EAN	4 100740 21031 1	4 100740 21036 6	-	-
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