



Sekt-Empfehlung

Edition Schnauffer · Stettener Heuchelberg

Württembergischer Riesling Sekt

Jahrgangssekt Trocken · Württemberg · Méthode Rurale

Der Stettener Heuchelberg ist eine der besten württembergischen Weißweinlagen und geradezu ideal für den Riesling, die edelste deutsche Traubensorte. Dort wachsen auch die Trauben für diesen besonders eleganten und vielfach ausgezeichneten Sekt. Unser Kellermeister achtet sorgsam darauf, hierfür ausschließlich gesundes und reifes Lesegut zu keltern.

Durch eine Neuinterpretation der „Méthode Rurale“ entsteht dieser Spitzensekt direkt in nur einem einzigen Gärvorgang. So können die ursprünglichen Aromen des vollreifen Leseguts nicht entweichen und bleiben dem fertigen Sekt erhalten. Das Ergebnis ist ein trockener, angenehm fruchtbetonter Sekt mit einer feinen und frischen Säurestruktur – typisch für den Riesling

Helle Farbe und ein feiner Duft nach Pfirsich und Apfel zeichnen diesen Spitzensekt aus. Im Mund spüren Sie die feine Perlage, die den rassigen Rieslington lebendig unterstreicht. Ein ganz besonderes Highlight für jeden Sektempfang und ein interessanter Begleiter zu leichten Gerichten.

Trinktemperatur: 8 °C
Lagerfähigkeit bis zu 2 Jahren
Restzucker: 20 g / Liter
Säure: 6,5 g / Liter
Alkohol: 12 % vol.
0,75 Liter-Flasche

