

Wittmann

2017 RIESLING SEKT BRUT

W1810

WEINBEREITUNG

Aus biologisch zertifizierter Bewirtschaftung und selektiver Handlese, entsteht der Grundwein dieses Sekts unter schonender Verarbeitung. Die traditionelle Flaschengärung sowie das 15 monatige Hefelager machen diesen Schaumwein zu einem handwerklichen Produkt mit höchstem Qualitätsanspruch und unverwechselbarem Charakter.

WEINBESCHREIBUNG

Der Riesling Sekt präsentiert sich mit einer vielschichtigen Aromatik von Zitrus und weißen Pfirsichen sowie einem feinperligen Mosseux. Am Gaumen überzeugt der Sekt mit seiner filigranen Mineralität und einer animierenden Säure. Ein prickelndes Trinkvergnügen für Frühjahr und Sommer.

ANALYSEWERTE

ALKOHOL: 12,0%	DOSAGE: Brut	HERSTELLUNG: Flaschengärung	REBSORTE: Riesling
----------------	--------------	-----------------------------	--------------------

