

Weingut Steininger GmbH Muskateller Sekt Weingut Steininger



| | |
|---------------------------|------------------------------|
| Art.-Nr.: | 059434 |
| Gebinde: | 1 x 0,75l Flasche |
| Alkoholgehalt: | 13 % |
| Anbaugebiet: | Kamptal |
| Anbauregion: | Niederösterreich |
| Ausbau: | traditionelle Flaschengärung |
| Farbe: | Weiß |
| Geschmack: | herb/brut |
| Jahrgang: | 2022 |
| Rebsorten: | Muskateller |
| Restzucker: | 7.40 g/l |
| Säure: | 6.50 g/l |
| Serviertemperatur: | 6-8 |
| EAN: | 9120110355300 |

Preise

Flasche 22,50 € brutto

Preis pro Liter: 30,00 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

- Helles Gelbgrün, Silberreflexe, anhaltendes feines Mousseux.
- Zart nach Limette und Maracuja, mit weißem Apfel und etwas Pfirsich unterlegt.
- Saftig, feine Fruchtsüße, Nuancen von Ananas und Blütenhonig, mineralisch im Abgang, salziger Nachhall.

Speisenbegleitung

Tipp: Unschlagbar als Aperitif! Guter Speisebegleiter zu diversen Vorspeisen (Gemüse, Salat) und zur asiatischer Küche

Schonende Pressung, die Gärung erfolgt im temperatur- kontrolliertem Stahltank. Der Grundwein reift für einige Wochen im Stahltank. Nach der zweiten Gärung in der Flasche verbleibt der rohe Sekt für mindestens 9 Monate auf der Hefe.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfit

