



VON OTHEGRAVEN KANZEM AN DER SAAR

VON OTHEGRAVEN BRUT

RIESLING SEKT
BRUT

Dieser trockene Gutssekt, aus 100% Riesling Trauben aus all unseren Lagen, begeistert durch eine kräftige Perlage und ein belebendes Mousseux. Die klassische Flaschengärung und die Hefelagerung von mindestens 15 Monaten verleihen diesem Sekt neben der frischen Frucht eine schöne Tiefe. Aromen von Grapefruit und Apfel schenken ihm seinen fruchtigen Charakter. Ein Sekt mit einer erfrischenden Säure und einer angenehmen Mineralität, was einen schönen Trinkfluss ermöglicht.

ALKOHOL	12,5 % vol
RETSÜSSE	11 g/l
REBEN	Riesling
BODEN	Schieferboden
TRINKTEMPERATUR	8 – 10 Grad
SPEISEEMPFEHLUNG	kalte Vorspeisen, Fisch, Kräuter, Salatvariationen

