Dornfelder Sekt

Art.-Nr.: 503124

Kategorie:	Winzersekt
Rebsorten:	Dornfelder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Geschmacksrichtung:	demi-sec (halbtrocken)
Qualitätsstufe:	Sekt b.A. Traditionelle Flaschengärung
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restsüße:	35,3 g/l
Säuregehalt:	4,8 g/l
Trinktemperatur:	10 °C
Ausbau:	Traditionelle Flaschengärung

Beschreibung:

Samtig weicher Rotweinsekt mit gehaltvollem Beerenaroma und perlender Frische.
Mit seinem dunklen, warmen Rotton verleiht er die Wärme, die gerade an kälteren Wintertagen zum Genießen und Wohlfühlen einlädt.

Ausbau:

Unsere Sekte werden nach der hochwertigen Methode der „Traditionellen Flaschengärung“ erzeugt. Hierbei werden die Sektgrundweine bei der zweiten Gärung neun Monate in der Flasche verkorkt, vergoren und degorgiert. Winzersekte beruhen auf dem Wissen der Champagnerherstellung. Handgerüttelt bestechen Sie durch ihre Feinperligkeit, Sortenklarheit und Frucht.

Speiseempfehlung:

Gegrillt, Gebraten, Weichkäse, Edelschimmel, Hartkäse, Kuchen

Weingut Nett
Gäustraße 10 • 67435 Neustadt
Telefon: • E-Mail: info@weingut-nett.de

Passt gut zu:

Grillabend, Geschenk, Mädelsabend, Date, Kaminabend, Besondere Anlässe, Aperitif

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	100 kJ/24 kcal
Kohlenhydrate	35,3 g
Zucker	35,3 g
Enthält geringfügige Mengen von: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

Zutaten:

Trauben, Versanddosage, Saccharose, Konservierungsstoffe und Antioxidantien: Schwefeldioxid (E220)

Vinou® Expertise

Weingut Nett
Gäustraße 10 • 67435 Neustadt
Telefon: • E-Mail: info@weingut-nett.de