



COLLEGIUM WIRTEMBERG
ROTENBERG & UHLBACH

WEINEXPERTISE

WEISSBURGUNDER *brut*

JAHRGANG
2019

DOSAGE
brut

ANBAUGEBIET
Württemberg

REBSORTE
Weissburgunder

QUALITÄTSSTUFE
Deutscher Sekt b.A.



ALKOHOL 12,5 % Vol.
RESTZUCKER 9,4 g/l
SÄURE 5,8 g/l
ENTHÄLT SULFITE

ARTIKELNUMMER
76086

EAN
FLASCHE 4040225760866

FLASCHENGRÖSSE
0,75 l

HERKUNFT

Lockere Trauben von ausgesuchten Weinbergen.

SEKTBEREITUNG

Verfahren der „Méthode champenoise“: 12 Monate auf der Feinhefe gelagert, von Hand gerüttelt und degorgiert.

SEKTPROFIL

Strahlendes Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase zeigen sich Aromen von reifen Äpfeln, Birnen, Nüssen und eine vanillig-cremige Komponente. Am Gaumen findet man Nuancen von Apfel, Quitte, Honig und Nüssen. Der Sekt hat eine feine Perlage, ist saftig und besitzt einen würzigen und mineralischen Abgang.

SERVIERTEMPERATUR 6 - 8°C

GENUSSEMPFEHLUNG

Garnelen mit Waldorfsalat, Forellenmousse mit Spargel, Galantine vom Perlhuhn mit einem Salat und einer Walnußvinaigrette, Begleiter zu einem Chaource-Käse.