SCHOLLER

2020

MUSKATELLER

	Muskateller extra trocken hat ein leuchtendes Gold im Glas. Das Aroma besticht mit vollem Blütenduft, mit Zitronengras, Mandarine und Muskat. Am Gaumen prickelnd mit verführerischem Charme. Mit der richtigen Balance aus frischer Säure und einer feinen Fruchtsüße.
GENUSS	Genießen Sie diesen Sekt am besten als Apéritif oder aber auch als Solist zu jeder Tageszeit.
VINIFIKATION	Im Weingut nach traditionellem Verfahren hergestellt. Flaschengärung, handgerüttelt (méthode champenoise) - mindesten 22 Monate auf den Hefen. Wir degorgieren mehrmals im Jahr für Sie, um Ihnen besonders frische Sekte anzubieten.
GESCHMACK	extra trocken
WEINART	Weißwein
KLASSIFIKATION	Sekt & Secco
REBSORTE	Muskateller
LAGERFÄHIGKEIT	Auf der Hefe kann ein Sekt lange reifen. Nach dem Degorgieren sollte er jedoch in zwei bis drei Jahren getrunken sein.
INHALT	0,75 Liter
TRINKTEMPERATUR	6 - 8 °C
ANALYSE	A 12 %vol RZ 15 g/l S 6,5 g/l
ARTIKEL-NR.	MB

VEGAN

HANDGERÜTTELT · FLASCHENGÄRUNG

Jetzt bestellen:

WEINGUT SCHOLLER · D-76831 BIRKWEILER · ALTE KIRCHSTRASSE 7 · TELEFON 0 63 45/35 29 · FAX 0 63 45/85 35
INFO@WEINGUT-SCHOLLER.DE · WWW.WEINGUT-SCHOLLER.DE