

Sauvignon Blanc Sekt Brut



Produzent	Oliver Zeter
Land/Gebiet	Deutschland/Pfalz
Appellation	Pfalz
Jahrgang	2015
Produkt	Schaumweine
Traubensorte(n)	Sauvignon Blanc (100%)
Ausbau	10 monatiges Hefelager auf der Flasche
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	10.2 g/l
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt trinkbereit bis innert drei Jahren
Inhalt	75 cl
Preis CHF	20.00

Der Brut Sauvignon Blanc ist ein Jahrgangssekt und besteht zu 100 Prozent aus Sauvignon Blanc. Die Trauben hierfür stammen aus Hanglagen um die Gemeinden Edenkoben und Rhodt. Die Lese wurde bewusst sehr früh durchgeführt, um die nötige Frische und Säure zu gewährleisten.

Der im Flaschengärverfahren erzeugte Sekt von Oliver Zeter lag mindestens zehn Monate (je nach Charge) auf der Hefe. Die wilde und fruchtige Art dieser Rebsorte verbindet sich mit einer packenden Länge und Frische, was Lust macht auf ein nächstes Glas! Im Brut Sauvignon Blanc finden Sie die ganze Erfahrung von Oliver Zeter im Umgang mit der Traubensorte Sauvignon Blanc.