



Weißburgunder Sekt Brut

Jahrgang -

Rebsorte Weißburgunder (Pinot blanc)

Qualitätsstufe Qualitätsschaumwein b.A. Brut

Region Steiermark

Böden -

Ausbau Methode de Champagne = traditionelles Flaschengärverfahren; mind. 12 Monat Lagerung auf der Feinhefe

Alkohol 12,5 %vol

Säure 6,3 g/l

Restzucker 9 g/l

Charakter ausgeprägt nussige Aromen im Bukett; feinperliches Mousseux mit gut ausbalancierten Körper; gut abgerundet am Abgang

Trinkreife 3 - 5 Jahre

Speiseempfehlung als Aperitif bei Empfängen; oder einfach so!

Serviertemperatur 10 °C

Flaschenvolumina 75 cl, 150 cl Magnum, 300 cl
Doppelmagnum, 600 cl Methusalem



Artikelnummer 7502

EAN Code Flasche 9003615750217

EAN Code Karton 9003615175027

Erzherzog Johann Sekt ist zu einem unverzichtbaren Bestandteil des Sortiments geworden. Der Erfolg begründet sich in der harten Selektion der Sektgrundweine sowie in der kompromisslosen Zusammenarbeit mit Partner Betrieben für das Lohnversekten. Ständige sensorische Kontrollen, auch während des 2. Gärprozesses, sind notwendige, um ein derart hohes Niveau zu erreichen und auch zu halten. Die Methoden der Sektherstellung werden gezielt auf die Eigenschaften des Weines abgestimmt. Dadurch können wir allerhöchsten Trinkgenuß gewährleisten!