



TOPPLER SEKT RESERVE, brut



Artikelnummer:	TS14R
Qualitätsstufe:	Deutscher Sekt, traditionelle Flaschengärung
Art:	Sekt / Schaumwein / Crémant
Rebsorten:	90% Riesling, 10% Scheurebe
Alk. vol.:	12,5% Alk.
Säure:	7,0 g/l
Restzucker:	10,9 g/l brut
Allergene:	enthält Sulfite
Verschluss:	Naturkorken
Lagerpotential:	3 Jahre
Hefelager:	72 Monate
Auszeichnungen:	Selection - GOLD Wein-Plus - sehr gut AWC Wien 2018

Verkostungsnotizen:

Hoch individuell, ein Hauch Mango und Anis verleihen ihm seine gewisse Exotik. Kandierte Früchte und fein-nussige Aromen.
Helle Hefenoten - feine Perlage - langer harmonischer Abgang.

Empfohlene Speisen:

Durch die fruchtig-exotischen Noten ein wunderbarer Begleiter zu Sushi, Fischgerichten und Meeresfrüchten., Risottovariationen oder auch zu Rindertatar.