



TOPPLER SEKT 2018, brut



Artikelnummer:	TS18
Qualitätsstufe:	Deutscher Sekt, traditionelle Flaschengärung
Art:	Sekt / Schaumwein / Crémant
Rebsorten:	50% Riesling, 50% Traminer
Alk. vol.:	13,5% Alk.
Säure:	7,0 g/l
Restzucker:	10,5 g/l brut
Allergene:	enthält Sulfite
Verschluss:	Naturkorken
Lagerpotential:	3 Jahre
Hefelager:	24 Monate

Verkostungsnotizen:

Die primären Aromen von Pfirsich, reifer Grapefruit und Mandel, vereinen sich mit Anklängen von grünem Apfel und Ingwer zu einem Fest für die Sinne. Auf dem Gaumen präsentiert sich reife Quitte mit einem Hauch Zitronenmelisse, getragen von einer intensiven Perlage mit langem Nachklang.

Empfohlene Speisen:

Sehr harmonisch zu hellem Geflügel oder Spargel. Seine angenehm deutliche Säure macht ihn auch zum idealen Begleiter für Käsefondue.