



STEITZ

SEKT NACH TRADITIONELLER METHODE

Gekeltert aus Trauben unserer allerbesten Weinbergspartellen



ANNO
2020



Rheinhessen



Weissburgunder



Toniger Sandstein



Holzfass | 22 Monate Hefelager |
Klass. Flaschengärung



12,5 %vol | Alkohol
1,5 g/l | Restzucker
7,0 g/l | Säure



Sulfite



104 | STEITZ-Artikelnummer



4260151049501 | Flasche
4260151049563 | Kiste



In der Nase mit lockenden gelben Früchten zeigt er sich sehr präzise. Mit zarten Noten nach frischem Kastenweißbrot ist er brillant und klar und avisiert freudvolles Vergnügen. Herb im Antrunk mit feinperligem, seidigem Mousseux ist er überschäumend vor Freude: Die Säure ist bestens integriert, die Frucht reduziert auf das Wesentliche. Die zarten Gerbstoffe verleihen ihm ein samtiges Korsett.



Ein Sekt der sich sowohl für den Aperitif wie auch zum Essen bestens eignet. Als Solitär, mit Crackern oder bestem Schinken, Grillhähnchen oder elaborierten Speisen wie Fisch vom Grill oder Kalbsragout. Versuch macht klug, vor allem viel Freude.



Jetzt bis 2025



8° - 10° Celsius



Klassisches Sekt- oder
Champagnerglas