

WK Auggener Schäf

GUTEDEL – SAUVIGNON BLANC SEKT

DsbA trocken



HERKUNFT	Baden, Markgräflerland
ERZEUGERABFÜLLUNG	Winzerkeller Auggener Schäf eG
REBSORTEN	Weißer Burgunder
FLASCHEGRÖSSE	0,75 Ltr.
ANALYSE (Richtwert)	Alk: 12,0 % Vol. RZ: 8,7 g/l S: 5,6 g/l
ALLERGENE	enthält Sulfite (kennzeichnungspflichtig)
TRINKTEMPERATUR	6 bis 10°C
CHARAKTERISIERUNG	Ein aromatischer Cuvee – Sekt, trocken ausgebaut aus den rebsorten Guteidel & Sauvignon blanc. Vom Sauvignon blanc erhält er seine Fruchtigkeit. Die angenehme Aromatik erinnern an schwarze Johannisbeere. Der Guteidel verleiht ihm eine gewisse Cremigkeit. Ein Markgräfler Produkt par excellence.
EMPFEHLUNG	Als Aperitif oder zu Eisspeisen sowie zu allen festlichen Anlässen.
BESONDERHEIT	Traditionelle Flaschengärung
ARTIKEL - NUMMER	5099504
FLASCHEN-EAN-NUMMER	 4 005371 001812
KARTON-EAN-NUMMER	4 005371 001829