


## Oberrotweiler Winzerverein

### GRAUER BURGUNDER

### SEKT

extra trocken



HERKUNFT	Baden, Kaiserstuhl
ERZEUGERABFÜLLUNG	Winzerverein Oberrotweil eG
REBSORTEN	Grauer Burgunder
FLASCHENGRÖSSE	0,75 Ltr.
ANALYSE	Alk: 12,5 % Vol.   RZ: 17,5 g/l   S: 5,5 g/l
ALLERGENE	enthält Sulfite (kennzeichnungspflichtig)
TRINKTEMPERATUR	8 bis 10°C
CHARAKTERISIERUNG	Im Glas ein helles Gelb, Duft nachreifen, süßlichen Aromen wie Äpfel, Birnen sowie etwas Honig. Ein kräftiger, fülliger Sekt, sehr feinperliges Kribbeln auf dem Gaumen mit einem feinen, herben Abgang.
EMPFEHLUNG	Als Aperitif und zu festlichen Anlässen.
BESONDERHEIT	Ausgewähltes Traubenlesegut, 9 Monate Reifezeit auf der Hefe. Jahrgangssekt, klassische Flaschengärung.
ARTIKEL - NUMMER	<b>4073510</b>
FLASCHEN-EAN-NUMMER	 4 002140 342220
KARTON-EAN-NUMMER	4 002140 742228