



"Vielschichtige Fruchtaromen aus dem Herzen der Weinstadt"

Sekt Privat

Extra Dry, J.Oppmann

Degustationsnotiz:	Zartes Gelb, attraktive Nase reifer Pfirsiche, Aprikosen und anderer exotischer Früchte, feines Mousseux und saftige Fruchtnoten mit fein unterlegter Säure machen ihn zu einem animierenden Schäumer, in dem der Riesling den Ton angibt. Perfekte Harmonie aus köstlicher Frucht, Crèmigkeit, Schmelz, Länge am Gaumen und pikantem Säurespiel. Ein idealer Begleiter für alle Gelegenheiten.
Herstellung:	12 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Bewertung(en):	Score 16/20
Herkunftsland:	Deutschland
Traubensorte(en):	66% Riesling, 17% Sylvaner, 17% Müller-Thurgau
Alkoholgehalt:	12.0 %
Passt zu:	Eignet sich besonders gut als Begleiter zu herzhaftem Gebäck, Canapés, Lachs und Käse. Ebenso spannend als Apéro oder zu Fruchtdesserts.
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Produzent:	J. Oppmann Sektkellerei
Originalgebinde:	24er-Karton
Artikelnummer:	18248--020C8100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Privat

Extra Dry
J.Oppmann

Herkunft: Deutschland
Bewertung(en): Score 16/20
Traubensorte(en): 66% Riesling, 17% Sylvaner, 17% Müller-
Thurgau
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt: 12.0 %
Service: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren