



Sekt ALLESKÖNNER®

Extra trocken

Produit par le spécialiste mosellan du Sekt allemand, Bernhard Kirsten

Description:

Produit par le spécialiste mosellan du Sekt allemand, Bernhard Kirsten.

Profile aromatique:

Attraktives Gelb, duftige, würzige-florale Nase, am Gaumen dann mit schöner Fülle, cremig-saftiger, frischer Frucht gelber Früchte, gepaart mit feiner und finessenreicher Mineralität aus seiner Herkunft. Die Säure ist sanft und perfekt eingebunden, verleiht ihm einen schönen Spannungsbogen und Animation. Wundervolle Fokussierung auf die köstlicher Frucht bei guter Länge und Nachhall. Sowohl als Aperitif oder solo ein perfekter Begleiter als auch zu vielen Speisen die optimale Ergänzung. Echter Genuss-Preis-Hit aus dem Keller vom Spezialisten Bernhard Kirsten an der Mosel.

Accompagne idéalement:

Très apprécié à l'apéro, seul ou avec des amuse-bouches et des canapés, il accompagnera aussi délicieusement les desserts aux fruits.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

| | |
|------------------------|--------------------------|
| Pays d'origine: | Allemagne |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 12.0% |
| A boire: | À l'apogée |
| Cépage(s): | Riesling, Weissburgunder |
| N° article: | 08658-- |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sekt ALLESKÖNNER®

Extra trocken

| | |
|---------------------|---|
| Herkunft: | Allemagne |
| Notation: | Score 17.5/20 |
| Cépage(s): | Riesling, Weissburgunder |
| A boire: | À l'apogée |
| Weinbau: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 12.0% |
| Servier: | Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C. |