



Sekt Privat

Extra Dry, J. Oppmann

Arômes fruités multiples du coeur de Würzburg, ville viticole

Note de dégustation:

Jaune tendre. Nez flatteur, de pêche mûre, d'abricot et de fruits exotiques. En bouche, la finesse et les notes fruitées, coulantes, délicatement structurées par l'acidité, en font un mousseux vif, dans lequel le Riesling donne le ton; le fruité exquis, le crémeux et le fondant sont en parfaite harmonie; longueur, acidité joueuse et piquante. Un vin idéal en toute occasion.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	Allemagne
Région:	Diverse Regionen
Producteur:	Oppmann
Notation(s):	Score 16/20
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	66% Riesling, 17% Sylvaner, 17% Müller-Thurgau
Référence:	18248--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sekt Privat

Extra Dry
J. Oppmann

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Score 16/20
Cépage(s):	66% Riesling, 17% Sylvaner, 17% Müller-Thurgau
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés