



## Sekt ALLESKÖNNER®

Extra trocken

Prodotto dallo specialista tedesco di Sekt della Mosella Bernhard Kirsten

**Descrizione:**

Prodotto dallo specialista tedesco di Sekt della Mosella Bernhard Kirsten.

**Profilo aromatico:**

Attrattivo giallo, profumato, speziato-florale naso, in palato con dolce corpo, cremoso-saporito, fresca frutta gialla, abbinato con raffinato e ricco in sfumature minerali della sua provenienza. L'acidità è dolce e perfettamente integrata, gli conferisce un piacevole arco di tensione e vivacità. Splendida focalizzazione sulla gustosa frutta con buona persistenza e retrogusto. Sia come aperitivo che solo un perfetto compagno sia anche con molti piatti la perfetta integrazione. Autentico gusto-prezzo-hit dal vignaio specialista Bernhard Kirsten della Mosella.

**Ideale con:**

Ottimo come aperitivo, da solo o con amuse-bouche e tartine, è anche un delizioso accompagnamento per i dessert di frutta.

**Temperatura:**

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

**Paese di origine:** Germania

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.0%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** Riesling, Weissburgunder

**Numero articolo:** 08658--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Sekt ALLESKÖNNER®

Extra trocken

<b>Herkunft:</b>	Germania
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Riesling, Weissburgunder
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Vol. alcolici:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.