



STAATSWEINGUT FREIBURG

Expertise

Münstersekt Cuvée brut



Artikelnummer	8501/20
Anbaugebiet	Baden - Breisgau
Beschreibung	<p>Das Freiburger Münster und unser erster Bio-Sekt haben viele Gemeinsamkeiten. So funkelt die Cuvée brut im Glas wie die Morgensonne, die das Münster an einem sonnigen Morgen in goldenes Licht taucht. Im Geruch finden sich neben feinen Hefenoten Aromen von gelbfleischigen Früchten, wie sie an Markttagen auf dem Münstermarkt zu finden sind. Am Gaumen präsentiert sich die Cuvée brut kräftig, spritzig und erfrischend. Wie das Freiburger Münster begeistert sie mit ihrer Komplexität und hinterlässt einen unvergesslichen Eindruck.</p>
	Deutscher Sekt b.A. - enthält Sulfite
Boden	Gneisverwitterungsboden
Essensempfehlung	Fisch (mager), Meeresfrüchte/Krustentiere, Aperitif/Fingerfood
Trinktemperatur	6 - 7 °C
Analysewerte	Alkohol: 11,0 % vol; Restsüße: 10,5 g/l; Gesamtsäure: 5,4 g/l
Info	mind. 9 Monate Hefelager ca. 70 % Johanniter (Riesling x Ruländer x Gutedel) 15 % Bronner (Merzling x GM 64 94) 15 % Helios (Merzling x Freiburg 986-60) Ausbau 100 % im Edelstahltank
Inhalt	0,75 Liter