




SCHNAUFER
Schlossbergkellerei

Sekt-Empfehlung

Schloss Lichtenstein Gold

Jahrgangssekt Halbtrocken

Entscheidend für einen guten Sekt ist die Auswahl der geeigneten Weine. Sie dürfen nicht zu alkoholreich sein, müssen aber über eine feine und frische Säurestruktur verfügen. Solche Weine eines einzigen Jahrgangs werden von unseren Kellermeistern zu einer Cuvée vermählt.

Diese Cuvée wird in einer zweiten Gärung zu bestem Sekt „geadelt“. Dabei sorgt eine lange Reifezeit auf der Hefe für ein fein perliges und lang anhaltendes Mousseux.

Seine helle Farbe und sein feiner Duft nach Pfirsich und Apfel zeichnen diesen Jahrgangssekt aus. Im Mund spüren Sie die feine Perlage, die den harmonischen Fruchtton und den vollmundigen Körper elegant unterstreicht.

Genießen Sie diesen Sekt zum Empfang, zu leichten Gerichten oder einfach so, weil es Freude macht.



Trinktemperatur: 8 °C
Lagerfähigkeit bis zu 2 Jahren
Restzucker: 34 g / Liter
Säure: 6,5 g / Liter
Alkohol: 11 % vol.