



Sekt-Empfehlung

Schloss Lichtenstein Dekor

Jahrgangssekt Trocken

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.

Helle Farbe und ein feiner Duft nach Pfirsich und Apfel zeichnen diesen Jahrgangssekt aus. Im Mund spüren Sie die feine Perlage, die die ausgewogene und edle Art dieses trockenen Jahrgangssektes 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: 25 g / Liter
Säure: 5 g / Liter
Alkohol: 11 % vol.
0,75 Liter-Flasche

