



  
**SCHNAUFER**  
Schlossbergkellerei

# Sekt-Empfehlung

Edition Schnauffer: Stettener Heuchelberg

## Württembergischer Riesling Sekt b.A.

Erzeugerabfüllung · Württemberg

Wichtig für diesen besonderen Riesling-Lagesekt ist, dass nur gesundes und reifes, nicht aber edelreifes Lesegut gekeltert wird. Der daraus gewonnene Rieslingwein hat eine feine und frische Säurestruktur, die sich ideal für die Versektung eignet.

Durch eine zweite Gärung wird dieser Wein zu einem besonderen 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 Spitzensekt aus. Im Mund spüren Sie die feine Perlage, die den rassigen Rieslington lebendig unterstreicht.

Ein ganz besonderes Highlight für jeden Sektempfang und ein interessanter Begleiter zu leichten Gerichten.

Trinktemperatur: 8 °C  
Lagerfähigkeit bis zu 2 Jahren  
Restzucker: 17 g / Liter  
Säure: 7 g / Liter  
Alkohol: 12 % vol.



TRÖCKEN  
RIESLING SEKT B.A.  
WÜRTTEMBERGER  
SCHNAUFER