

Sekt-Expertise

Schloss Wackerbarth

2006er Traminer trocken

Rebsorten:	Traminer
Qualitätsstufe:	Sekt b. A.
Geschmacksrichtung:	trocken
Anbaugebiet/Lage:	Sachsen
Alkohol in vol %:	13,5
Restsüße in g/l:	23,5
Säure in g/l:	4,0
Herstellungsart:	Klassische Flaschengärung
Degustationsnotizen:	Eine Sekt-Rarität aus handverlesenen sächsischen Traminer-Trauben. Nach klassischer Flaschengärung reift der Sekt viele Monate in der Flasche auf der Hefe und wird sorgfältig vier Wochen lang von Hand gerüttelt. So entfaltet sich sein Bukett aus betörendem Rosenduft und zarten würzigen Noten von Muskatnuss und Nelken. Der Jahrgangssekt bezaubert mit sanftem Schmelz und feiner Perlage – ganz nach feiner sächsischer Art zu genießen. Limitierte Auflage.
Trinktemperatur in °C:	10 bis 12

