

# Sekt-Expertise

## August der Starke

Rebsorten: Riesling, Kerner, Weißburgunder

Qualitätsstufen: Sekt b. A.

Geschmacksrichtung: trocken

Anbaugebiet/Lage: Sachsen

Alkohol in vol %: 13,0

Restsüße in g/l: 20,0

Säure in g/l: 6,2

Herstellungsart: Klassische Flaschengärung

Degustationsnotizen: Sachsens älteste Sektmanufaktur vermählt ausgewählte Trauben zu höchstem Genuss. Nach klassischer Flaschengärung reift die Cuvée viele Monate in unseren Kellern und wird vier Wochen lang von Hand gerüttelt. So entfalten sich ihr fruchtiges Bukett und die feine Perlage – ein Genuss, wie ihn August der Starke liebte: erlesen sächsisch.

Trinktemperatur in C°: 10 bis 12

Maximale Lagerung: 2 bis 4 Jahre

