Sauvignon Blanc Brut, Oliver Zeter





Der Brut verweilt 12 Monate auf der Hefe. Durch diese moderate Hefelagerzeit bleibt die finessenreiche Frucht und das saftig-frische Profil

erhalten.

Bewertung: Noch nicht bewertet
Preis
Preis: 15,00 €

Ask a question about this product

Beschreibung

Seit dem Jahrgang 2013 wird der „Brut“ vinifiziert. Bis heute ist das erklärte Ziel, einen Sekt aus 100 % Sauvignon Blanc zu erzeugen, der auch höchste Sekt-Ansprüche erfüllt. Sauvignon Blanc ist sehr aromatisch und reift früh aus. Die Herausforderung besteht darin, den Rebsortencharakter auf charmante Art auch bei einem Sekt in Szene zu setzen.

Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc

Anbaugebiet: Pfalz

Flaschengröße:0,75

Alkohol: 12% vol.

Säure: 7,4 g/l

RZ: 6,8 g/l

enthält Sulfite

Hersteller: Oliver Zeter GbR, D-67433 Neustadt-Haardt

Nährwertangaben

100 ml enthalten durchschnittlich

Brennwert

73 kcal (306 kJ)

Kohlenhydrate

1,6 g

davon Zucker

0,6 g

Enthält geringfügige Mengen

Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz