

LOGO

Weinexpertise



2017er Hofcuvée

Unsere Hausmarke aus den Traubensorten: Müller-Thurgau, Weißburgunder, Grauburgunder Chardonnay, Scheurebe. Dieser Jahrgangssekt wird in traditioneller Flaschengärung hergestellt, er ruht mindestens 18 Monate auf der Feinhefe und wird noch - wie in alter Zeit - von Hand abgerüttelt. Brut nature bedeutet: der Sekt wird ohne jegliche Süßung, d.h. ohne Dosage, degoriert. Feinfruchtiges Bukett, aromatisch und elegant im Trunk, fein moussierend. Enthält Sulfite. Füllmenge: 0.75 l Jahrgang: 2017 Qualität: nicht definiert Alkohol: 12 %Vol.

Artikel: 1891

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.