



Deutscher Sekt
Gutedel Crémant
Brut

Weinbeschreibung

Farbe: Hellgelb mit gründlich silbernen Reflexen
Geruch: Zitrusfrüchte, Minze, grüner Apfel, Blumenwiese
Geschmack: Brioche mit dezent feinen Hefenoten,
mediterrane Kräuter, cremige, schmeichelnde Textur, lang
anhaltende und sanfte Perlage, eleganter und langer
Abgang.

Analyse

Alkohol 13,0 % vol || Säure 6,1 g || RZ 6,1 g

Besonderheiten

Klassische Flaschengärung

Speise- und Trinkempfehlung

Am besten genossen bei ca 5 °C – 7 °C
Quiche Lorraine, Flammkuchen, Zürcher
Geschnetzeltes, Egli Filet, Forelle blau, Spaghetti
Carbonara

WALZ

INHABER THOMAS WALZ · HAUPTSTRASSE 34 · 79423 HEITERSHEIM
TELEFON +49(O)7634 553030 · FAX +49(O)7634 553033 · INFO@WEINGUT-WALZ.DE ·
WWW.WEINGUT-WALZ.DE