

Sekt-Expertise

Schloss Wackerbarth Cuvée Tradition Halbtrocken

Rebsorten: Riesling, Kerner, Weißburgunder

Qualitätsstufe: Sekt b. A.

Geschmacksrichtung: halbtrocken

Anbaugebiet/Lage: Sachsen

Alkohol in vol %: 12,0

Restsüße in g/l: 36,2

Säure in g/l: 7,5

Herstellungsart: Klassische Flaschengärung

Degustationsnotizen: Sekt Schloss Wackerbarth - eine Komposition aus ausgewählten sächsischen Trauben, verfeinert mit besten Auslesen und Eiswein. Nach klassischer Flaschengärung reift die Cuvée viele Monate in unseren Kellern und wird vier Wochen lang täglich von Hand gerüttelt. So entfaltet sich ihr feinfluchtiges Aroma und die feine Perlage.

Trinktemperatur in °C: 10 bis 12

