



Blanc Sekt brut 2023

Weinexpertise

Charakter:	Ein charaktervoller Sekt mit feinem Mousseux, klarer Frucht und belebender Frische.	
Herkunft & Terroir:	Die Grundweine stammen aus dem Sortiment des Weinguts Schloss Ortenberg. Frische, klare Frucht und eine präzise Säure bilden die Basis für ein lebendiges Mousseux.	
Ausbau:	Die genaue Angabe zur zweiten Gärung und Hefelagerdauer sollte aus den Kellerdaten ergänzt werden.	
Sensorik:	In der Nase zeigen sich grüner Apfel, Zitrus und helle Blüten. Am Gaumen präsentiert sich der Wein frisch und geradlinig mit feinem Mousseux und trockenem, belebendem Nachhall.	
Foodpairing:	Passt besonders zu Aperitifgebäck, Meeresfrüchten, Sushi und leichten Vorspeisen. Besondere Empfehlung: Knusprige Tempura mit Gemüse und Garnelen.	
Servierempfehlung:	6–8 °C am besten frisch; ideal innerhalb von 2–3 Jahren (Kellerfreigabe ergänzen)	
Technische Daten:	Alkohol	12,5 % vol.
	Säure	5,7 g/l
	Restzucker	10 g/l
	Extrakt	15,7 g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Kerner
	Qualitätsstufe	Qualitätswein
	Geschmack	brut
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: Enthält Sulfite.	