



Muskateller Sekt extra trocken 2024

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:	Herstellung nach der traditionellen Flaschengärung mit längerem Hefekontakt. Dadurch entstehen ein feines Mousseux, zusätzliche Tiefe und dezente Briocheanklänge.	
Sensorik:	In der Nase zeigen sich Litschi, Zitrus, Rosenblüte und Muskat. Am Gaumen präsentiert sich der Wein duftig und animierend mit feinem Mousseux, frischer Säure und dezenter Fruchtsüße.	
Foodpairing:	Passt besonders zu Aperitifhäppchen, asiatischen Vorspeisen, Ziegenfrischkäse und fruchtigen Desserts. Besondere Empfehlung: Frische Sommerrollen mit Garnelen oder Tofu und Limetten-Dip.	
Servierempfehlung:	6–8 °C am besten frisch; ideal innerhalb von 2–3 Jahren (Kellerfreigabe ergänzen)	
Technische Daten:	Alkohol	11,5 % vol.
	Säure	6,2 g/l
	Restzucker	15 g/l
	Extrakt	17,6 g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Muskateller
	Qualitätsstufe	sonstige
	Geschmack	extra trocken
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: Enthält Sulfite.	