



# 2019 Kerner Sekt

„trocken“

Art. Nr. 9415

## Weinbeschreibung

- \* **Farbe:**  
Leuchtendes Goldgelb.
- \* **Aroma:**  
Aromen von reifem Apfel, Aprikose und Mandel erfüllen den Raum.
- \* **Weincharakter:**  
Feinste Perlen kitzeln den Gaumen und die herrliche Aprikosenfrucht verweilt schier ewig auf der Zunge. Sinnlich, erfrischend, fruchtig und zart. Grandios.
- \* **Weinausbau:**  
Die Winzersekte werden ausschließlich im Champagnerverfahren, das heißt in der Flaschengärmethode, im eigenen Sektkeller hergestellt. Die Lagerzeit auf der Hefe dieses Sektes geht weit über die gesetzlichen Vorgaben von 9 Monaten hinaus und beträgt mind. 12 Monate bis zu 20 Monate.
- \* **Empfehlung:**  
Zum Brunch oder nachmittäglichen Empfang mit süßem Gebäck kann man sich nichts Besseres vorstellen.
- \* **Analysewerte:**  
Alkohol: 12,0%  
Zucker: 23,1g  
Säure: 6,6g

