

Weinzentrale

EBERLE

Kessler Brut 0,375 Liter - Kessler

Art.-Nr: 05347



Beschreibung:

Zarte goldgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Fruchtiges Bukett nach Äpfeln, Birnen, Akazienhonig, dazu eine feine Herbe. Angenehme mineralische Note. Feine, lebhaftige Perlage. Anregendes Geschmacksbild.

Hersteller:

Eine der Sektkellereien Deutschlands, die ihre historischen Wurzeln in der Champagne haben. Mit seinem als Teilhaber eines Champagnerhauses in Reims gesammelten Wissen gründete Georg Christian von Kessler 1826 in Esslingen am Neckar die heute älteste Sektkellerei Deutschlands.

Anbau:

Die Cuvée entsteht aus Weißweinen wie Chardonnay, die von Jahr zu Jahr variieren. Das Haus Kessler bezieht die Weine von angesehenen Weingütern im In- und Ausland.

| | | | |
|--|-------------------------------|--|-------------------------------------|
| Rebsorte - | Region Württemberg | Alkoholgehalt 12 % Vol. | Trinktemperatur 6-8 °C |
| Weingeschmack - | Qualitätsstufe Sekt | Restsüße - | Ausbau Edelstahl |
| Weinstilistiken klassisch & traditionell | Bodenart - | Trinkfenster 2022-2025 | Flaschengröße 0,375 Liter |
| Verschlussart Naturkork | Bewirtschaftung - | Zusatzstoffe Enthält Sulfite | Karaffieren NEIN |

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



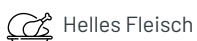
Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch



Sushi



Fisch



Meeresfrüchte



Tapas



Aperitif