Weinzentrale

EBERLE

Gold Cuvée Sec - Kessler

Art.-Nr: 05350



Beschreibung:

Zartes Hellgelb. In der Nase Limettenduft, Minze, Zitronengras, Ananas, Mango. Am Gaumen sehr lebendig und harmonisch. Süße und Säure schön im Gleichklang. Feine und anhaltende Perlage. Ein Bestseller im Kessler-Portfolio.

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, die von Jahr zu Jahr variieren.

Rebsorte	Region Württemberg	Alkoholgehalt 11,5 % Vol.	Trinktemperatur 6-8 °C
Weingeschmack	Qualitätsstufe	Restsüße	Ausbau
Trocken	Sekt	22	Edelstahl
Weinstilistiken	Bodenart	Trinkfenster	Flaschengröße
säurearm	-	2022-2024+	0,75 Liter
Verschlussart	Bewirtschaftung	Zusatzstoffe	Karaffieren
Naturkork	-	Enthält Sulfite	NEIN

Charakter

Frucht

Körper/Intensität

••••

Mineralität ••000 Säure

••000

Passt zu









