

# Weinzentrale

EBERLE

## Kessler Brut - Kessler

Art.-Nr: 05354



### Beschreibung:

Helles Goldgelb mit zarten grünen Reflexen. Fruchtiges Bukett nach Äpfeln, Birnen, Akazienhonig, Melone, dazu eine feine Herbe. Angenehme mineralische Note. Feine, lebhaftige Perlage. Anregendes Geschmacksbild begleitet von einer feinen Süße.

### 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.

<b>Rebsorte</b> -	<b>Region</b> Württemberg	<b>Alkoholgehalt</b> 12 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 6-8 °C
<b>Weingeschmack</b> -	<b>Qualitätsstufe</b> Sekt	<b>Restsüße</b> 12	<b>Ausbau</b> Edelstahl
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> -	<b>Trinkfenster</b> 2022-2025	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> -	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

### Frucht



### Körper/Intensität



### Mineralität



### Säure



## Passt zu

