

UNGER SEKT

brut nature Reserve NV

Methode Traditionelle
Grüner Veltliner & Riesling



100 % Edeltahl		A: 12,5%
----------------	--	----------

Nährwertangaben	(je 100ml)
Energie	78 Kcal / 328 kJ
Kohlenhydrate	2,3 g
davon Zucker	1 g

Enthält geringfügige Mengen von:
Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und/oder Salz

Zutaten

Trauben, Füllmenge,
Säureregulatoren: enthält Apfelsäure (D,L-; L-)
und/oder Milchsäure und/oder Weinsäure (L(+)-);
CMC; Konservierungsstoffe: Sulfite.



Handlese

Trauben aus ausgewählten
Further Rieden

Boden

Kalkreicher Lössboden, Schotter-
Konglomerat, Kristalline Schiefer

Ernte und Vinifikation

Die Trauben für diesen flaschenver-
gorenen Sekt wurden von Hand
selektioniert und nach dem Rebellen
und Quetschen schonend gepresst, der
Most über Nacht gekühlt durch Absetzen
geklärt. Anschließend im Edelstahl
temperaturkontrolliert vergoren.
Nach Beendigung der zweiten Gärung
(Flaschengärung) zur Versektung 24
Monate auf der Hefe gelagert.
Zero Dosage.

Weinbeschreibung

Funkelnde helles Gelb. Feines Mousseux,
frischer fruchtiger Duft. Am Gaumen
saftige Äpfel, Wiesenblüten, etwas
Rhabarber und Citrusnoten, trocken.
Ein Genuss für festliche Anlässe!

Speisenempfehlung

Brunch, Quiche, Salate, Vorspeisen,
Fingerfood, Meeresfrüchte,
Austern, Fisch

Serviertemperatur

8–10 °C