

Pupitres Sekt

trocken | 12,5 % Vol. | 5,9g Säure

Der Sekt wird aus Welschriesling Trauben gekellert und nach der „**Méthode Traditionnellé**“ versektet. Pupitres kommt aus dem Französischen und bedeutet Rüttelpult.

QUALITÄT: Österreichischer Qualitätssekt
HERKUNFT: Weinviertel in Niederösterreich
RESTZUCKER: 15g
BODEN: Löss
LAGERUNG: Flaschenvergärung

Die feine Perlage des Sekts erinnert an einen Champagner. Ein verführerischer Duft nach Stachelbeeren und feinen Wiesenkräutern macht sich in der Nase breit. Der Geschmack nach frischen Äpfeln und An denbeeren ist erfrischend und belebend.

