

MEISER



RIESLING SEKT 2022

Elegante Säure und feine Perlage kennzeichnen diesen Riesling Sekt, der durch traditionelle Flaschengärung versetzt wurde.
Mit viel Sorgfalt wurden die Trauben für diesen Sekt ausgewählt und schonend gepresst. Vergärung im traditionellen Stückfass, anschließend zweite Gärung in der Flasche. Traditionelle Flaschengärung nach Méthode champenoise mit 9 Monaten Lagerung. Gönnen Sie sich das Besondere für einen festlichen Anlass.



GESCHMACK	brut
WEINART	weiß
ALLERGENE	Sulfite
ALKOHOLGEHALT	12 % vol
SÄURE	7,7 g/l
RESTSÜSSE	7,2 g/l

WEINGUT MEISER

Alzeyer Straße 131 • 55239 Gau-Köngernheim
Telefon: +49 (0) 6733508

www.weingut-meiser.de • frank.meiser@weingut-meiser.de