

## Riesling Sekt brut



|                        |          |
|------------------------|----------|
| <b>Druesort:</b>       | Riesling |
| <b>Smagsprofil:</b>    | Brut/tør |
| <b>Alkoholindhold:</b> | 12,0%    |
| <b>Frugtsødme:</b>     | 6,0 g/L  |
| <b>Frugtsyre:</b>      | 7,5 g/L  |

---

## Vinen

Sekt fra Eugen Müller er produceret efter den traditionelle Champagne metode.

Grundlaget for denne sekt er udvalgte Riesling-druer. Efter 12 måneders lagring på gær bliver denne Riesling Sekt degorgeret.

Dégorgement er processen, hvor man fjerner gærproppen efter den anden gæring på flaske. Flaskehalsen fryses, så bundfaldet bliver til en fast isprop. Når flasken åbnes, skyder trykket isproppen ud, og vinen står klar og uden sediment. Herefter tilsættes dosage, som justerer sødmen.

Bouqueten byder på ren og klar frugt, koncentreret og intens, frisk og direkte i munden. Sektens udtryk er præget af tydelig frugt med bid. Det er en vedvarende og karakterfast Riesling-Sekt.

En ideel ledsager til receptioner og velkomstskåle.

**Anbefalet serveringstemperatur:** 8–10 °C