



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2016 FORSTER PECHSTEIN RIESLING BRUT SEKT

Rebsorte:	Riesling
Güteklasse:	Sekt b. A.
Geschmacksrichtung:	brut
Vorhandener Alkohol:	13,0 % vol.
Fruchtsüße:	8,0 g/L
Fruchtsäure:	7,9 g/L

DER SEKT

Feine Pfirsichnoten sowie ein Hauch von Feuerstein, der die mineralische Basaltstruktur des Pechsteins erkennen lässt.

Eine fantastische Kombination von natürlicher Restsüße, Fruchtsäure und Mineralität, cremige Hefenoten und ein feines Mousseux charakterisieren unseren noblen Lagensekt.

Hochwertiger Begleiter zum Sektempfang!

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C