

**Weingut Steininger GmbH**  
**Grüner Veltliner Reserve Sekt**  
**Weingut Steininger**



<b>Art.-Nr.:</b>	059436
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	13 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Kamptal
<b>Anbauregion:</b>	Niederösterreich
<b>Ausbau:</b>	traditionelle Flaschengärung
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	extra herb/extra brut
<b>Jahrgang:</b>	2020
<b>Rebsorten:</b>	Grüner Veltliner
<b>Restzucker:</b>	3.80 g/l
<b>Säure:</b>	3.30 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	6-8
<b>EAN:</b>	9120110355348

**Preise**

**Flasche 22,50 €** brutto

Preis pro Liter: 30,00 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

**Beschreibung**

Duftet nach Wiesenkräutern, gelben Äpfeln, später zart pfeffrige Ansätze, getrocknete Kräuter; sämiger Verlauf, feiner Ausklang

**Speisenbegleitung:**

Grüner Veltliner Sekt passt perfekt zu fast allen Gerichten. Jede Art von Vorspeisen und Salaten oder Geflügel, Schwein und Kalb.

Die Trauben werden schonend gepresst. Die erste Gärung erfolgt in gebrauchten Akazienfässern. Nach der zweiten Gärung in der Flasche reift der Sekt für mindestens 24 Monate auf der Hefe. Unser Ziel ist es den Sortencharakter zu unterstreichen

**Allergene**

Schwefeldioxid und Sulfite

