

SEKT & SECCO

Sauvignon Blanc Méthode Champenoise Winzersekt

2025 · brut · 0,75 l · 12,5 % vol

ÜBER DIESEN WEIN

Der Russbach Sauvignon Blanc Méthode Champenoise Winzersekt ist ein Sekt (brut), Jahrgang 2025. Er stammt von Kalkmergelböden. Im Keller: gekühlt vergoren, ausgebaut im Edelstahltank, klassische Flaschengärung nach Champagnermethode, 36 Monate Lagerung auf der Feinhefe in der Flasche. Im Glas zeigt er sich elegant und mineralisch. Am besten bei 4–6 °C servieren.

VERKOSTUNG

„Kräuter, Mango, Holunder, Cassis, sehr dicht, würzig elegant, perfekt eingebundene Säure - 12 Monate auf der Hefe gelagert. Perfektes Mousseux, eleganter fruchtiger Abgang“

— WEINGUT RUSSBACH

STECKBRIEF

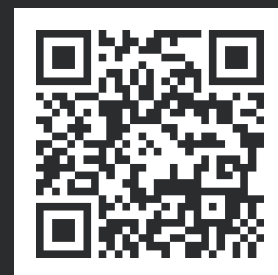
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Boden	Kalkmergel
Restzucker	0,5 g
Trinktemperatur	4–6 °C
Artikelnummer	2557



Weine mit Herkunft und Charakter.

MEHR ZU DIESEM WEIN

QR-Code scannen oder
weingutrussbach.de/w/57



0,75 l · 12,5 % vol · Enthält Sulfite · Zutaten: Trauben, Saccharose, Fülldosage, Versanddosage, Konservierungsstoff: Sulfite · Zukauf, nicht aus eigener Erzeugung · Je 100 ml: 289 kJ / 69 kcal, Kohlenhydrate 1,4 g, davon Zucker 0,5 g

Weingut Russbach · Alzeyer Straße 22 · 55234 Eppelsheim · 06735 960302 · weingutrussbach.de · Stand 30.09.2026