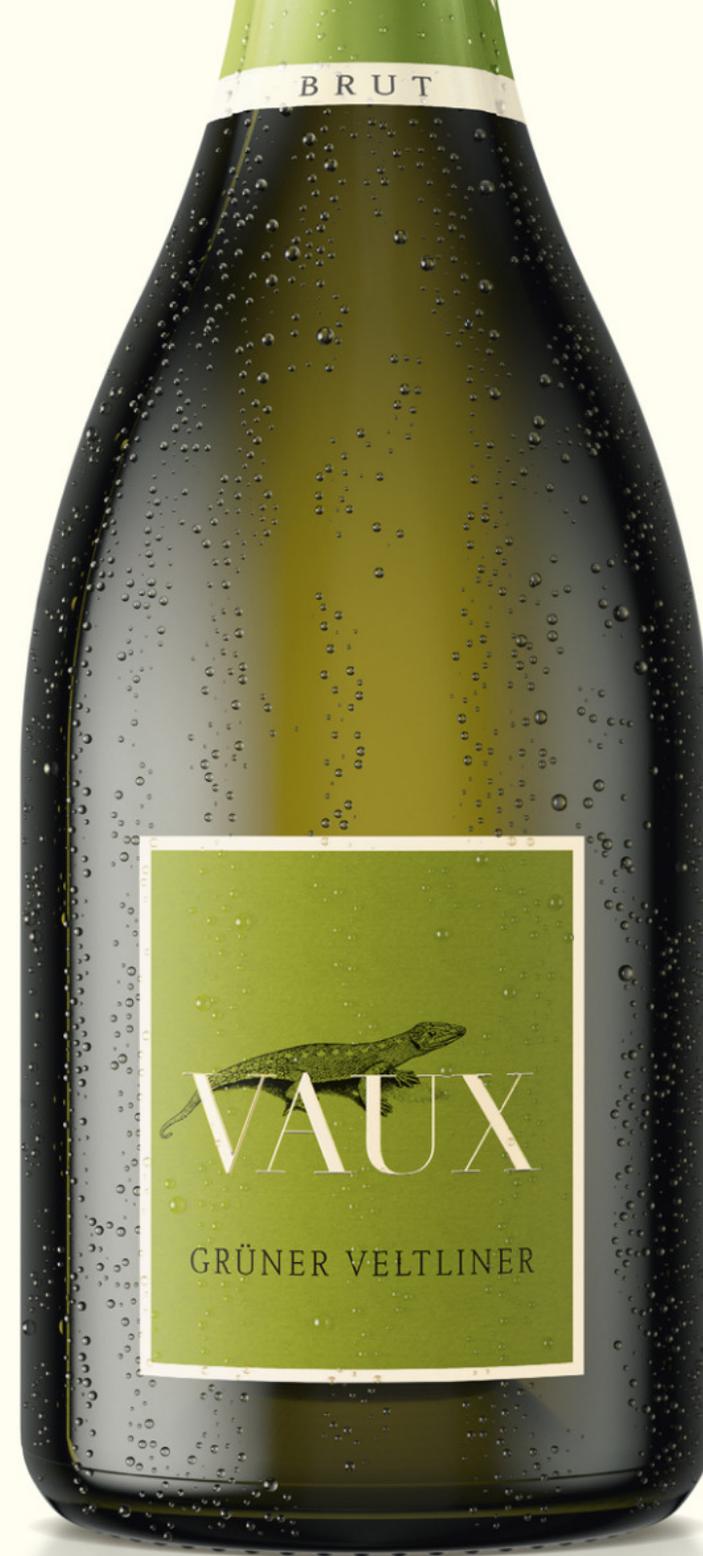


Grüner Veltliner

Jahrgang	2018
Geschmacksrichtung	Dosage Zero
Rebsorte	Grüner Veltliner
Anbaugebiet	Rheingau Weingut Kögler
Herstellung	Klassische Flaschengärung 2,5-jähriges Hefelager Degorgiert im August 2021
Beschreibung	Extravaganter Sekt-Exote aus Rheingauer Weinbergen: Pfeffrig kühl-würzige Mineralik.
Unser Tipp	Für Gesprächsstoff in Expertenrunden und sooo gut zum Wiener Schnitzel.
Limitiert	2.816 Flaschen
Serviertemperatur	6 – 8 °C
Analysewerte	Alkoholgehalt: 12.0 % Restzucker: 0.3 g/l Säure: 6.9 g/l
Flaschengröße	75 cl · 6 Flaschen/Karton
Artikelnummer	5810
Auszeichnungen	Jahrgang 2013 92 Punkte – Wein.pur Schaumwein Trophy 2016 Silber – Premium Select Wine Challenge Jahrgang 2014 1. Platz – Meiningers Deutscher Sektpreis 90 Punkte – Falstaff Weinguide Jahrgang 2015 90 Punkte Falstaff Weinguide Jahrgang 2016 1. Platz - Meiningers Deutscher Sektpreis





Grüner Veltliner

Brut 2018

Ein extravaganter Sekt aus Rheingauer Weinbergen. Auch im Rheingau gedeiht diese wohl bekannteste, autochthone, österreichische Rebsorte prächtig. Die Eltviller Mauereidechse im Etikett steht für Naturverbundenheit und Freude am Weinbau. Unser Grüner Veltliner präsentiert sich durch seine Dosage Zero als außergewöhnliche Sekt-Rarität: sehr weiniger, vielschichtiger Geschmack, lebendig, ohne sich auf seine Säure zu stützen. Seine pfeffrige, kühl-würzige Mineralik verrät nuancenreich die Rebsorte. - 1. PLATZ Meiningers DEUTSCHER SEKTPREIS



VAUX
GRÜNER VELTLINER