STAATLICHER
Hofkeller
WÜRZBURG
SEIT 1128

2022

Palais Rosenbach



DER ELEGANTE FRANKENSEKT

Ausschließlich erlesene Weine aus unseren fränkischen Lagen bilden die Grundlage für unsere Sektkreationen. Sei es der Palais Rosenbach, der uns ein so treuer Begleiter ist, dass er gleich nach unserem Domizil benannt wurde, oder unser Riesling-Sekt, mit dem wir unser ganzes Können in Sachen Perlage und Mousse präsentieren. Authentischer Frankensekt durch und durch.

WEINBESCHREIBUNG

Die nach unserem Rezept erstellte Cuvée fränkischer Weißweine wird bei kühlen Temperaturen und gefiltertem Licht im Verfahren der traditionellen Flaschengärung hergestellt. Dadurch entsteht ein Sekt mit spritzig, eleganter Perlage. Eine diskret fruchtige Note nach Birne, elegant in schimmerndem Goldgelb.

EMPFEHLUNG

Genießen Sie den Palais Rosenbach Sekt als Aperitif oder verfeinern Sie mit ihm ein festliches Menü. Sehr gut auch zu Fingerfood, Fischgerichten, Muscheln, Krustentieren und hellem Geflügel.

ZUTATEN:
Trauben, Säureregulator: Weinsäure, Konservierungsstoff: Ascorbinsäure, Schwefeldioxid.

NÄHRWERTE:
100 ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH

BRENNWERT	318 kJ/76 kcal
FETT	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
KOHLENHYDRATE	1,4 g
davon Zucker	0 g
EIWEISS	0 g
SALZ	0 g

HERSTELLUNGSVERFAHREN	Flaschengärung Frankensekt b.A.
QUALITÄTSSTUFE	Deutscher Qualitätssekt
ALLERGENE	enthält Sulfite
GEBINDE	Sektflasche 0,75l
ARTIKEL-NR.	00008178/22-01-RW
EAN-CODE FLASCHE	4028446120959
EAN-CODE KARTON	4028446150956
ALKOHOLGEHALT	12.5 % Vol.
SÄURE	6.3 g/l
RESTZUCKER	15 g/l
WEINSTIL	elegant & feinfruchtig
PASSEND ZU	Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte, Aperitif