



STAATLICHER
Hofkeller
W Ü R Z B U R G
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. 00008178/22-01-00

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