



Henkell Sekt Trocken 0,2l/12

Sekt trocken

Produkt	10199	Verpackung	Einweg
Nettofüllmenge	200 ML	Erhältliche Einheiten	KT, FL
Volumenprozent	11,5 %	Marke	Henkell & Co. Sektkellerei

Inhaltsstoffe

Trauben, Versanddosage, Zucker, konzentrierter Traubenmost, Antioxidationsmittel: SCHWEFELDIOXID; Stabilisator: Citronensäure; Säureregulator: enthält Weinsäure und/oder Äpfelsäure. Enthält Sulfite.

Allergene

Enthaltene Allergene

Schwefeld. und Sulfite

Merkmale / Ernährungshinweise

Vegan

Nährwerte

100 Milliliter

	Menge
Energie	-314 kJ (76 kcal)
Kohlenhydrate	~ 2,8 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 2,2 Gramm
Ballaststoffe	0 Gramm
Fett	< 0,5 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	< 0,5 Gramm
Salz	< 0,01 Gramm

Verpflichtende Kennzeichnung und Warnhinweise

Glasflasche steht unter Druck - kann bei Gewaltnwendung bersten (Splitterflug). Nicht stoßen!

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Sekt

Weinbeschreibung

Weinkategorie	Schaumwein	Verschlussart	Naturkork
Jahrgang	-	Rebsorten im Cuvée	-
Land Erzeugung	Deutschland	Restzucker	dry
Gebiet Erzeugung	-	Restzuckerwert	24,0 g/l
Winzer	Henkell & Co. Sektkellerei	Säuregehalt	-
Appellation	Deutscher Sekt	Glasform	Sekt
Rebsorte	Cuvée	Trinkreife	-

Weincharakter	Schaumwein weiß
Bewertung	-
Sensorische Beschreibung	Goldgelb mit grünen Reflexen. Seine Perlen prickeln fein und versprechen dadurch lang anhaltenden Sektgenuss. Sein Bukett ist lebendig, fruchtig und würzig. Frisch, harmonisch, ausgewogen.

Speisenempfehlung Caprese, Vitello Tonnato, Melone mit Schinken, Antipasti/Tapas gemischt, Fischterrinen, frische Austern, Pasta Aglio e Olio, Pizza mit Salami, Schinken, Pilzen, Fischfilet gegrillt (Thunfisch, Lachs), Fisch in der Salzkruste