Henkell Blanc De Blancs 0,75l/6

Sekt

Produkt	**10968**	Verpackung	**Einweg**
Nettofüllmenge	**750 ML**	Erhältliche Einheiten	**FL, KT**
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

Nährwerte

100 Milliliter

	Menge
Energie	~325 kJ (78 kcal)
Kohlenhydrate	~ 3,4 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 2,8 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

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Sekt

Weinbeschreibung

Weinkategorie	Schaumwein
Jahrgang	-
Land Erzeugung	Deutschland
Gebiet Erzeugung	-
Winzer	Henkell & Co. Sektkellerei
Appellation	Deutscher Sekt
Rebsorte	Cuvée
Weincharakter	Schaumwein weiß
Bewertung	-

Verschlussart	Naturkork
Rebsorten im Cuvée	-
Restzucker	dry
Restzuckerwert	28,0 g/l
Säuregehalt	-
Glasform	Sekt
Trinkreife	-
Speisenempfehlung	Beef Tatar, Kaviar, Paella mit Fisch und Meeresfrüchten, Pasta mit Meeresfrüchten, Spargel mit gebratenem Fischfilet, Riesengarnelen gebraten oder gegrillt,

Alle Angaben ohne Gewähr. Entscheidend sind die Angaben auf den Verpackungen.

Sensorische Beschreibung	Zartes gelb mit grünlichen Reflexen. Feinperlig, lang anhaltend. Dezenter Duft nach Goldapfel, Williams-Birnen und Citrus. Frischer Auftakt, sehr reich, cremig und kraftvoll. Ein Ausnahmesekt, elegant prickelnd, komplex und ausgewogen mit einem „seidigen" Mundgefühl und lang anhaltendem Abgang. Gut ausbalancier, fruchtig-elegant.

Fischfilet gegrillt (Thunfisch, Lachs), Kalbsschnitzel gebacken , Puten- oder Hühnerschnitzel gebacken