

Expertise „Alkoholfreier Sekt“

Bezeichnung	Rivaner Léger Schäumendes Getränk aus entalkoholisierem Wein
Rebsorte	Rivaner = Müller Thurgau
Analysewerte	Alkohol: <0,5 % vol
Zubereitung	alkoholische Gärung und anschließender Ausbau im Stahltank, danach wird der Wein entalkoholisiert und anschließend Kohlensäure zugesetzt
Trinktemperatur	6° – 8° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe helles Gelb

Mousseux und Perlage: lebhaftes Mousseux, äußerst feine Perlage

Nase tropische Früchte, reifer Apfel und weiße Blüten

Gaumen herrlich saftig und frisch und vor allem „weinig“ mit feinem Süße-Säure-Spiel und angenehmen Zitrusnoten

Speise Empfehlung auch wenn es ungewöhnlich erscheinen mag, aber diesen alkoholfreien Schäumern kann man durchaus mit Speisen kombinieren. Salate und sommerlich, mediterrane Gerichte begleitet er hervorragend.

Besonderheiten

Die Zeiten ändern sich und ein Sekt ohne Alkohol darf daher im Hause Moosmann nicht fehlen. Denn schließlich stellen wir seit der Gründung des Weinguts Winzersekte her und sind stolz auf fast 35 Jahre Erfahrung in diesem Segment.

