



S A N D E R

ÖKOLOGISCHE WEINE

"Prestige Cuvée" Riesling

DEUTSCHER SEKT
BRUT

BESONDERHEIT	Traditionelle Flaschengärung von Riesling
SENSORIK	Leuchtendes, funkeln des, mittleres Goldgelb mit lebendigem Mousseux. Eleganter Duft nach Apfel, Pfirsich und frisch aufgeschnittener Ananas und Honigmelone, deutlich begleitet von Mineralität und Würze Ingwer, Anis und frischen, wilden Kräutern, ein Hauch Lindenblüte. Großartige Würze am Gaumen, anregende Kohlensäure wunderbar eingebettet in die Frucht. Der perfekte Aperitif für festliche Anlässe und zu feiner Küche.
EMPFEHLUNG	Riesling-Schaumsüppchen mit gebackenen Kräutern, Jakobsmuscheln mit Forellenkaviar auf Kartoffelpüree, Lachstartar auf Rösti, Gänseleber-Terrine mit Meersalz, Blätterteigpastetchen mit Pilzen und Kalbfleisch gefüllt.
ALKOHOLGEHALT	12 % vol
SÄURE	7 g/l
RESTSÜSSE	4 g/l
GESCHMACK	brut
TRAUBEN	Riesling
TRINKTEMPERATUR	9 °C
BODEN	Vornehmlich Lössboden, Sand, Kies und Lehm
QUALITÄT	Deutscher Sekt
GÜTESIEGEL	BIO





ÜBERZEUGUNG IST SEIT DREI GENERATIONEN UNSER ANTRIEB FÜR NATURGEMÄSSEN WEINBAU.

Als Deutschlands ältester, nach ökologischen Richtlinien arbeitender Weinbaubetrieb, können wir guten Gewissens sagen: Wir hinterlassen unseren Kindern wirklich blühende Landschaften. Eine solide Basis, ein echtes Geschenk und eine Verpflichtung. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lößböden rund um Mettenheim. Wir erhalten die biologische Aktivität unserer Böden mithilfe der Natur: Das Geheimnis liegt dabei im richtigen Einsatz von Mist, Kompost, Stroh und Gründüngungspflanzen. Mit diesen organischen Materialien steigern wir den Humusgehalt des Bodens. Das Ergebnis ist ein „garer“ Boden mit stabilen Krümelstrukturen. So erhalten unsere Weine eine tiefere Prägung durch ihr Terroir. Unsere Spitzenlagen wurden nie flurbereinigt - Hecken, Böschungen, Mauern und Begrünungspflanzen bieten vielen nützlichen Tieren eine ideale Lebenswelt.

