

Sektkollektion

nach Methode der klassischen Flaschengärung

- S-1 Riesling Sekt** **15,00 €** (20,00 €/l)
brut Alk.: 12,5 %
Unser Sekt zeigt typische Rieslingaromen wie Aprikose, Pfirsich und Zitrus. Vereint mit einem belebenden Mousseux, einer erfrischenden Säure und einem eleganten Schmelz wird er so zum perfekten Aperitif.
- S-2 Pinot Blanc** **15,00 €** (20,00 €/l)
brut Alk.: 12,5 %
Ein einladendes Bukett von Melone, Birne und einem Hauch von Pfirsich, gepaart mit feinem animierendem Mousseux. Ein kraftvoller Sekt, der das Potential von Weißburgunder vollkommen widerspiegelt.
- S-3 Blanc de Noir** **15,00 €** (20,00 €/l)
brut Alk.: 12,5 %
Die feine typische Spätburgunderfrucht sorgt im Mund für ein schönes Aromenspiel von roten Früchten. Vereint mit Schwarzriesling, verleiht dieser dem Sekt eine schöne Länge und zarte Würze.
- S-4 Chardonnay** **15,00 €** (20,00 €/l)
brut Alk.: 12,5 %
Animierendes Gleichgewicht zwischen Frische und Fülle. Im Glas entwickelt er sich mit viel Kraft & Schmelz und zeigt einen sinnlichen Duft von Walnuss, Quitte und Aprikosen mit rauchigen Noten.
- S-5 Blanc de Blanc Sekt** **19,00 €** (25,33 €/l)
brut nature, Alk.: 13,5 %
Durch das lange Hefelager begeistert er mit perfekt eingebundener Säure, das feinperlige Mousseux und ein finessreiches Bukett von gelben Früchten und Brioche. „nature“ Genuss von Weißburgunder & Chardonnay.
- S-6 Triologie Grand Cuvée Sekt** **25,00 €** (33,33 €/l)
brut nature Alk.: 12,5 %
Dieses genussvolle Werk vereint drei ganz besondere Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir und Meunier. Sie alle zeigen in diesem Sekt ihren individuellen Charakter und bilden trotzdem eine Einheit ganz im Zeichen großer Champagner, dennoch als deutscher Sekt interpretiert.

1,5 l
Magnum
für 36,- €



MOMENTUM
SEKTMANUFAKTUR