

SÜDTIROLER SEKT

ALTO ADIGE METODO CLASSICO

2.

Ausschließlich erstklassige Trauben der Rebsorten Chardonnay, Weiß- und Blauburgunder.

4.

mind. 15 Monate Reifezeit – bei Riserva mind. 36 Monate.

6.

10 Südtiroler Sekterzeuger.

1.

100% Südtirol – von der Traube bis zum Endprodukt.

3.

Herstellung nach klassischer Methode – zweite Gärung in der Flasche.

5.

Jahresproduktion von nur rund 400.000 Flaschen.



1.

100% Südtirol – von der Traube bis zum Endprodukt.

2.

Ausschließlich erstklassige Trauben der Rebsorten Chardonnay, Weiß- und Blauburgunder.

3.

Herstellung nach klassischer Methode – zweite Gärung in der Flasche.

4.

mind. 15 Monate Reifezeit – bei Riserva mind. 36 Monate.

5.

Jahresproduktion von nur rund 400.000 Flaschen.

6.

10 Südtiroler Sekterzeuger.

