

## Henkell Trocken

### Espumoso Sekt

**Proceso de Elaboración:**

Elaboración a través Método Charmant utilizando un coupage exclusivo de uvas de la zona.

**Nota de Cata:**

Este vino espumoso, seco, maduro, produce burbujas que brillan con viveza y que se mantienen en la copa. Gracias al verde de su botella, el delicado color ámbar gana ímpetu. Su sabor es fresco, burbujeante y con un toque que perdura, mientras su olor sugiere un aroma tropical.

**Datos analíticos:**

Grado Alcohólico: 12,0 % vol.

Azúcares: 24 g/l

**Conservación:**

Posición vertical de la botella, al amparo de la luz y las corrientes de aire, a una temperatura que no supere los 20° C.

**Recomendaciones:**

Servir frío entre 6° C y 8 ° C., enfriándolo lentamente en una cubitera o en la inferior del refrigerador. Utilizar una copa alta de cristal fino y transparente (tipo flauta).

**Maridajes:**

Ideal como aperitivo o acompañando cualquier comida.

