



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise, Januar 2026

RIESLING trocken 2023 Deutscher Sekt b. A.



Winzersekte sind noch gar nicht so lange selbstverständlich auf den deutschen Tischen:

Erst in den späten 70er Jahren wuchs das Interesse um deutsche Winzersekte. Es bedurfte allerdings noch einige Jahre des Ausprobierens und der Entwicklung bis wirklich gute Winzersekte aus hochwertigen Grundweinen ein anerkannter Teil des Winzer-Portfolios wurden. Heute sind Sekte nicht mehr aus dem Sortiment wegzudenken.

Für uns war es von Anfang an klar, dass nur die reifen und absolut gesunden Trauben einen besonders fruchtig-prickelnden Genussmoment erzeugen können, wie bei unserem Riesling-Sekt.

Schon die Nase verheißt mit frischen Grapefruit-, Ananas- und weißen Pfirsichnoten belebende Erfrischung. Am Gaumen entwickelt der Riesling-Sekt unter tausend feinen Perlen dann neben gelbem Birnenaroma, feine Noten von Limette und Sternfrucht. Was für eine Ouvertüre für ein festliches Menü: fruchtig-frisch, prickelnd und genussvoll. Unsere Empfehlung für größere Gruppen, denn dieser Sekt trifft den Geschmack von allen!

Empfohlene Trinktemperatur: 6-8 °C

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr. 71

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite



Nährwert
& Zutaten:
E 338 kJ/
(81kcal)
Pro 100 ml