

OHLIG | Privat Brut

Ohlig-Sekt Ihre Einladung zu Genuss und Lebensfreude.

Die Heimat der Sektkellerei Ohlig, der Rheingau, gehört zu den berühmtesten und besten Weinregionen der Welt. Hier wachsen nicht nur ausgezeichnete Weine, hier wurde auch 1919 die Rüdeshheimer Sektkellerei Ohlig gegründet und wird bis heute in Familientradition weitergeführt.

Der Name OHLIG steht für 100 Jahre Sektradition. Die Produkte der einzelnen Linien werden mit großer Sorgfalt, reicher Erfahrung und hohem Anspruch an den Genuss kreiert.

Mit unserer ansprechenden Ausstattung und ihrem einzigartigen Wiedererkennungswert laden wir Sie ein zu Genuss und Lebensfreude. Folgen Sie unserer Einladung als verbindende Idee über die gesamte Kollektion, und erleben Sie Ohlig-Sekt in seiner Vielfalt und außerordentlichen Qualität - prickelnd und genussvoll!



Sekt	OHLIG Privat Brut
Rebsorte	Macabeo, Xarel.lo, Trebbiano
Herkunft	Spanien und Italien
Jahrgang	2024
Dosage	Brut – 13,1 g/l Restzucker
Alkohol	11. Vol%
Gesamtsäure	5,3 g/l
Trinktemperatur	7-8° C
Beschreibung	Ausgesuchte Weine eines Jahrganges prägen den fruchtig, spritzigen Geschmack dieses Sektes. Eine prickelnde Einladung, Ihre schönen Momente zu genießen.
Sensorik	Zitrus Leichtigkeit Harmonie
Flaschengröße	0,75 Ltr.
Artikelnummer	1009
Allergene	Enthält Sulfite
Lagerhinweis	Vor Sonne geschützt und möglichst kühl lagern. Zur Vermeidung von Flaschenbruch nicht in Tonröhren lagern.