

# STAFFELTER HOFF

## SEKT

Moselle , Allemagne



**Disponibilité** Importation privée

**Humain** Jan Klein

**Millésime** 2016

**Appellation** Mosel QBA Méthode Traditionnelle

**Lieu, Lieux-Dits** Krover Kirchlay

**Sols** Schiste gris

**Altitude Des Vignes** 150-250 mètres au-dessus du niveau de la mer

**Orientation** Sud Sud-Est

**Cépages** 100 % Riesling

**Viticulture** Biologique

**Palissage** Double guyot

**Pi/hect** 4 500 pi/ha

**HI/hect** 70 hl/ha

**Vendanges** Manuelle

**Vinification** Fermentation en inox

**Levures** Anchor Vin13

**Élevage** Foudres de 2000 l.

**Alcool** 12.5% alc./vol.

**Sulfites** 9.5 mg/l

**Sucre** 9.5 g/l

**Acidité** 8 g/l

**Couleur** Jaune Paille

**Dégustation** Vin mousseux noble de 24 mois sur lies, fruité et croquant.

**Température De** 7-10°C

**Service**

---

BOIRES

---