



KESSLER JÄGERGRÜN RIESLING

BRUT ★ MÉTHODE TRADITIONNELLE

KESSLER Jägergrün ist ein Kraftpaket – gekeltert aus deutschem Riesling, dem König der weißen Rebsorten. Der charaktervolle, in der Flasche gereifte Brut-Sekt überzeugt durch eine klare Linie, feine Fruchtaromen und seine geschmackliche Komplexität. Er wird mit einer Reifezeit von rund 20 Monaten und nach der traditionellen Methode in sorgfältiger Handarbeit hergestellt.

Württembergische Rieslinge prägten schon immer den Stil der Marke KESSLER. Als Hoflieferant des Königs von Württemberg stellte KESSLER den »Hofkammer Mousseux« her. Als KESSLER Jägergrün ist dieser kraftvolle Rieslingsekt seit über hundert Jahren eine der bekanntesten Sektmarken Deutschlands.

ÖKOLOGISCHE MERKMALE

FARBE Helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen **BUKETT** Saftige Fruchtaromen von reifem Apfel, Aprikose und Weinbergpfirsich verbinden sich mit charmanten Noten von Honig und Akazienblüte. Begleitend kommen exotische Nuancen von Ananas, Honigmelone und Ingwer hinzu **GESCHMACK** In die komplexe Fruchtfülle gut eingebundene und frische Säure sowie ein ebenso gut eingebundenes Mousseux. Der Nachhall ist frisch und zart salzig anmutend **CUVÉE** Riesling 100% **HERKUNFT** Von Jahr zu Jahr variiierende Weinanbaugebiete, wie z.B. Pfalz, Nahe oder Rheinhessen **HERSTELLUNGSVERFAHREN** Methode traditionnelle **LAGERZEIT AUF DER HEFE** Durchschnittlich 20 Monate **DOSAGE** Brut (12 g/l) **SÄURE** 7,77 g/l **ALKOHOL** 12% vol **VERSCHLUSS** Naturkork **FORMATE/ART-NR.** Fillette 0,375 l/02020, Imperial 0,75 l/02010, Magnum 1,5 l/02030

»Riesling ist eine der vielseitigsten Rebsorten und von daher bestens geeignet für einen Sekt mit besonderem Charakter. Faszinierend ist das feine Zusammenspiel zwischen den ausgeprägten Fruchtaromen und der frischen Säure, die dem KESSLER Jägergrün seine geschmackliche Vielfalt verleihen.«

ANNEKATRIN SCHLIPP
SOMMELIÈRE, KESSLER SEKT



KESSLER ist eine der wenigen Sektkellereien in Deutschland, die ihre historischen Wurzeln in der Champagne haben. Mit dem Wissen, das er als Mitinhaber eines der bedeutendsten Champagnerhäuser der Welt in Reims gesammelt hatte, gründete Georg Christian von Kessler (1787–1842) am 1. Juli 1826 in Esslingen am Neckar die heute älteste Sektkellerei Deutschlands. Zugleich wies er dem Weinbau und der Industrialisierung Württembergs neue Wege. Dass Kesslers Gründung 190 Jahre später noch als erfolgreiches Unternehmen besteht, ist nicht zuletzt der exzellenten Produktqualität zu verdanken, die der Unternehmensgründer einst zum wesentlichen Merkmal und bestimmenden Wert der Marke KESSLER erklärt hatte.

KESSLER SEKT GMBH & CO. KG TELEFON +49 711 310593-40

GEORG-CHRISTIAN-VON-KESSLER-PLATZ 12-16 EMAIL BESTELLUNGEN@KESSLER-SEKT.DE

73728 ESSLINGEN AM NECKAR WWW.KESSLER-SEKT.DE