



**J. OPPMANN**

SEKT AUS BESTEM HAUS.

**Vorzüglich**

FLASCHENGÄRUNG

J. OPPMANN



### J. Oppmann PRIVAT

In dieser deutschen Cuvée gibt der Riesling den Ton an. Vielschichtige an Pfirsich erinnernde Fruchtnuancen, das ausgewogene Säurespiel und das feine Mousseux machen ihn zum idealen Begleiter für alle Gelegenheiten.

*Deutscher Sekt, Flaschengärung  
Naturkork, Dosage extra dry*

### J. Oppmann RIESLING

Die Cuvée reift bei ca. 12 °C mindestens 9 Monate auf der Hefe. Es werden ausschließlich hochwertige Weine der vom Sektliebhaber sehr geschätzten Rebsorte Riesling verwendet. Der Sekt zeichnet sich durch seine feine Mineralität und nur dem Riesling eigenen eleganten Säure aus. Der Geschmack erinnert an reife Pfirsiche und Aprikosen. Ein sehr feines Mousseux rundet die Cuvée ab.

*Deutscher Sekt, Flaschengärung  
Naturkork, Dosage brut*

### J. Oppmann CHARDONNAY BRUT

„Das goldfarbene Etikett drückt bereits Eleganz aus.“ Die Cuvée reift mindestens neun Monate bei ca. 12 °C auf der Hefe in der Flasche heran. Für diesen Sekt wurden von unserem Kellermeister ausschließlich Weine der weltbekannten Rebsorte „Chardonnay“, die bei Weinliebhabern sehr hoch angesehen ist, ausgewählt. Die Cuvée zeichnet sich vor allem durch ihre filigranen, nuancenreichen Aromen aus.

*Flaschengärung  
Naturkork, Dosage brut*

### J. Oppmann GOLD

Eine Cuvée aus den Rebsorten Riesling, Silvaner und Müller-Thurgau des Weinanbaugebietes Rheinhessen. Die Nase ist geprägt vom Duft heller Beeren und würziger Aromen. Abgerundet wird die Cuvée durch das harmonische Spiel zwischen Säure und Süße.

*Deutscher Sekt, Flaschengärung  
Naturkork, Dosage brut oder trocken*

*J. Oppmann*