EXPERTISE

SPÄTBURGUNDER WEISS GEKELTERT SEKT

JAHRGANG:	2023
GESCHMACK:	brut
QUALITÄTSSTUFE:	Traditionelle Flaschengärung
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	8 - 10 °C
ALKOHOL:	12,50 %vol.
RESTZUCKER:	10,40 g/L
SÄURE:	5,80 g/L
ARTIKELNUMMER:	9127
EAN:	4011993747519

BESCHREIBUNG

Unsere Sekte werden alle im klassischen Flaschengärverfahren aus ausgewählten Grundweinen hergestellt. Gewonnen wird der Grundwein für diesen Sekt aus der Rebsorte Spätburgunder. Dieser Sekt lagerte lange auf der Hefe bevor er bei uns von Hand gerüttelt und degorgiert wurde. Längere Lagerung auf der Hefe bedeutet feineres Spiel der Kohlensäure und auch Geschmacklich eine bessere Qualität.

CHARAKTERISTIK

Spritzig, feinherb, weich im Geschmack. Feine Fruchtaromen mit leichtem Anklang nach Erdbeere.

PASST ZU

Sektempfang als Aperitif. Ideal zum Häppchenbuffet.