EXPERTISE

WEITBLICK CUVÉE SEKT

JAHRGANG:	2018
GESCHMACK:	extra brut
QUALITÄTSSTUFE:	Traditionelle Flaschengärung
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	8 - 10 °C
ALKOHOL:	13,00 %vol.
RESTZUCKER:	2,90 g/L
SÄURE:	5,00 g/L
ARTIKELNUMMER:	9787
EAN:	4011993978715

BESCHREIBUNG

Diese außergewöhnliche Sektcuvée wurde aus Trauben der Sorten Schwarzriesling und Spätburgunder weiß gekeltert sowie der Weißweinsorte Chardonnay komponiert. Dieser nach der traditionellen Methode im eigenen Haus hergestellte Sekt lagerte 36 Monate auf der Feinhefe. Tradition und Können unseres Kellermeisters und seinem Team lassen Sekte von höchstem Niveau entstehen.

CHARAKTERISTIK

Im Duft eine kräftige mineralische, leichte Fruchtnote. Im Gaumen erinnert das Cuvée an Brioche mit leichtem Anklang nach Banane. Im Geschmack zeigt sich dieser edle Sekt einerseits mit viel Fülle und Volumen andererseits aber enorm erfrischend und belebend. Durch die sehr lange Lagerung auf der Feinhefe hat der Sekt eine feine Perlage.

PASST ZU

Häppchenbuffet, als Aperitif beim Sektempfang