



Perlage blanc – extra brut

Winzersekt: klassische Flaschengärung

Geschmacksrichtung: extra brut

Rebsorte: Pinot Meunier

Boden: Lösslehm auf Muschelkalk

Alter der Rebstöcke: 25 Jahre

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: 3,5 g/l

Trinktemperatur: 6 - 8 °C

Lagerfähigkeit: 2 - 3 Jahre

Ausbau und Sektbereitung:

Selektive Handlese und schonende Ganztraubenpressung für ein klares und fruchtbetontes Aroma. Ein Teil des Grundweines reifte im 500l Holzfass. Traditionelle Flaschengärung nach Vorbild der Champagne, d.h. die zweite Gärung des Sektgrundweines erfolgt in der Sektflasche mit anschließendem 18 monatigem Hefelager auf der Flasche. In der mit einem Kronkorken verschlossenen Flasche können Druck und Kohlensäure nicht entweichen. Durch das lange Lager auf der Hefe wird die Perlage besonders schön feinperlig und moussierend. Wir rütteln die Flaschen von Hand an Rüttelpulten ab, damit die Hefe in den Flaschenhals sinkt und die Flaschen degorgiert werden können. Beim Degorgieren wird der Kronkorken zusammen mit dem Hefepropfen entfernt und die Flasche kann mit dem richtigen Sektkorken und der Agraffe verschlossen werden.

Beschreibung:

Dieser goldfarbene Winzersekt duftet nach Aromen, die an Mirabelle, Williams-Christ-Birne, Melone und Brioche erinnern. Am Gaumen entfaltet sich eine fein moussierende Perlage und er präsentiert sich elegant, mit voller Frucht und feiner Würze. Macht Spaß!