



2017
Rosé Brut

Sekt b.A. Pfalz



Weingut:

Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Dorf Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

Klassische Flaschengärung:

Bei der klassischen Flaschengärung wird der Sektgrundwein mit Hefe und Zucker versetzt, in dickwandige Sektflaschen gefüllt und mit Kronkorken verschlossen. Bei waagrechter Lagerung erfolgt die 2. Gärung in der Flasche, das Hefelager dauert mindestens 9 Monate. Nach dem „Rütteln“ wird über den Flaschenhals degorgiert (d.h. die Hefe entfernt).

Die Wortschöpfung Sekt wird einem Stammtischkult des Berliner Schauspielers Ludwig Devrient (1825, Falstaff, Prahler in Shakespeares „Heinrich IV.“) zugeschrieben und von vino secco (Sherry) abgeleitet.

Gärung / Ausbau:

100 % Spätburgunder, hergestellt im Weingut nach der Methode der traditionellen Flaschengärung, 38 Monate Hefelager.

Analyse:

Alkohol: 12.5 % vol
Restzucker: 5.7 g/l
Gesamtsäure: 7.1 g/l

Charakteristik:

In der Nase präsentiert sich eine beerige Aromatik von Johannisbeere und Himbeere, aber auch eine spürbare Note erinnernd an Hefegebäck. Geschmacklich überzeugt der Rosé Sekt mit einem feinperligen Mousseux und intensiver Saftigkeit. Ein Sekt, der einen langen Abgang mit einer cremigen Fülle verspricht.