



2015
Weissburgunder brut

Weingut:

20 ha großer Familienbetrieb in dritter Generation; mit Schwerpunkt im Rieslinganbau; Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“

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 Stammtischkulk des Berliner Schauspielers Ludwig Devrient (1825, Falstaff, Prahler in Shakespeares „Heinrich IV“) zugeschrieben und von vino secco (Sherry) abgeleitet.

Gärung / Ausbau:

hergestellt im Weingut nach der Methode der traditionellen Flaschengärung, 18 Monate Hefelager

Analyse:

Alkohol:	13,0% vol
Restzucker:	8,4 g/l
Gesamtsäure:	8,0 g/l

Charakteristik / Empfehlung:

Feinperliges Mousseaux. Im Duft geprägt durch gelbfruchtige Noten wie Pfirsich und Aprikose, aber auch spürbare toastige Noten nach frischem Hefezopf. Prickelt ewig auf der Zunge und besticht im Abgang durch seine cremige Fülle und wirkt harmonisch und ausgewogen.

Für jeden feierlichen Anlass geeignet, solo oder als Begleitung zu Terrinen, Canapés oder Serranoschinken.