



2018
Weißburgunder 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 oder auch traditionellen Flaschengärung erfolgt die zweite Gärung in den Originalflaschen. Diese werden nach der Abfüllung mit Kronkorken verschlossen und anschließend zur Gärung und Reifung mindestens 9 Monate gelagert. Nach dem „Rütteln“ wird über den Flaschenhals degorgiert (d.h. die Hefe entfernt).

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

Lese / Gärung / Ausbau:

Hergestellt im Weingut nach der Methode der traditionellen Flaschengärung, 24 Monate Hefelager.

Analyse:

Alkohol: 12.0 % vol
Restzucker: 4.4 g/l
Gesamtsäure: 6.1 g/l

Charakteristik:

Feinperliges Mousseaux. Im Duft verkündet der Sekt fruchtige Noten von Mango und Aprikose aber auch spürbare toastige Noten nach frischem Hefezopf. Der Weissburgunder Brut besticht insbesondere durch seine cremige Mundfülle mit gleichzeitiger saftiger Spritzigkeit und seinem harmonischen Abgang.

Empfehlung:

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