



2021
Cabernet Blanc
Brut Nature

Sekt b.A. Pfalz



Weingut:

Seit Generationen widmet sich unsere Familie im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau. Das Weingut Georg Mosbacher wurde vor über 100 Jahren gegründet und wird heute von Sabine Mosbacher-Düringer und Jürgen Düringer geführt. Der traditionelle Schwerpunkt unseres bio-zertifizierten Betriebes liegt auf der Erzeugung hochwertiger, terroir-geprägter Rieslinge. 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 Flaschen gefüllt und mit Kronkorken verschlossen. Bei waagrechter Lagerung erfolgt die 2. Gärung in der Flasche, das anschließende Hefelager dauert mindestens 9 Monate. Nach dem „Rütteln“ wird über den Flaschenhals degorgiert (d.h. die Hefe entfernt).

Die Wortschöpfung Sekt wird dem Berliner Schauspieler Ludwig Devrient zugeschrieben, der 1825, noch ganz in seiner Rolle als Shakespeares John Falstaff gefangen, nach „Sect“, abgeleitet vom englischen „Sack“ (Sherry, vino secco) verlangte, womit er aber sein Lieblingsgetränk „Vin Mousseux“ meinte.

Lese / Gärung / Ausbau:

Hergestellt nach der Methode der klassischen Flaschengärung, mindestens 24 Monate Hefelager, ohne Dosage „Brut Nature“ degorgiert.

Analyse:

Alkohol: 11,0% vol
Restzucker: 0,7 g/l
Gesamtsäure: 5,8 g/l

Charakteristik:

Helles Goldgelb im Glas, delikater Duft nach Orange und Physalis, auch florale, sowie grün-würzige Noten. Feine Perlage, etwas Schmelz, sehr harmonisch, mit milder Säure. Ein leichtes, elegantes Trinkvergnügen zu jeder Gelegenheit. Aber auch zu mediterranen Speisen oder zur asiatischen Küche macht dieser außergewöhnliche Sekt eine gute Figur.