



EXPERTISE

SPÄTBURGUNDER WEISS GEKELTERT SEKT

JAHRGANG:	2020
URSPRUNGSLAND:	Deutschland
LINIE:	Ausblick
REBSORTE:	Spätburgunder
GESCHMACK:	brut
QUALITÄTSSTUFE:	Traditionelle Flaschengärung
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	8 - 10 °C
ALKOHOL:	12.5%
RESTZUCKER:	12.4 g/L
SÄURE:	6.4 g/L
ALLERGENE:	enthält Sulfite °C
PRODUKTNUMMER:	9127



BESCHREIBUNG

Unsere Sekte werden alle im klassischen Flaschengärverfahren aus ausgewählten Grundweinen hergestellt. Gewonnen wird der Grundwein für diesen Sekt aus der Rebsorte Spätburgunder. Dieser Sekt lagerte lange auf der Hefe bevor er bei uns von Hand gerüttelt und degorgiert wurde. Längere Lagerung auf der Hefe bedeutet feineres Spiel der Kohlensäure und auch Geschmacklich eine bessere Qualität.

CHARAKTERISTIK

Spritzig, feinherb, weich im Geschmack. Feine Fruchtaromen mit leichtem Anklang nach Erdbeere.

PASST ZU

Sektempfang als Aperitif. Ideal zum Häppchenbuffet.