



# EXPERTISE

## SPÄTBURGUNDER ROT SEKT

JAHRGANG:	2021
URSPRUNGSLAND:	Deutschland
LINIE:	Ausblick
GESCHMACK:	trocken
REBSORTE:	Spätburgunder
QUALITÄTSSTUFE:	Traditionelle Flaschengärung
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	8 - 10 °C
ALKOHOL:	12.5%
RESTZUCKER:	28.2 g/L
SÄURE:	5.9 g/L
ALLERGENE:	enthält Sulfite °C
PRODUKTNUMMER:	9337



### BESCHREIBUNG

Unsere Sekte werden alle im klassischen Flaschengärverfahren aus ausgewählten Grundweinen hergestellt. Für diesen Sekt aus der Rebsorte Spätburgunder werden die Trauben etwas früher gelesen und Maischevergoren. 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

Farbe: dunkles Burgunderrot. Feine Frucht mit leichtem Anklang nach schwarzer Johannisbeer- und Kirschnote. Etwas Gerbstoffbetont. Durch die Lagerung auf der Sektheife erhielt dieser Spätburgunder Rot-Sekt seinen individuellen Charakter. Feines Spiel der Kohlensäure. Das Mousseux elegant mit edler Klasse.

### PASST ZU

Sektempfang, als Aperitif. Ideal zum Häppchenbuffet.