

Sekt Brut 2015



Herkunft und Boden

Weingärten rund um den Weinort Großriedenthal liefern die Trauben für unseren Brut 2015. Vereint wurden die Rebsorten Pinot Noir, Grüner Veltliner und Riesling.
Bodenbeschaffenheit: Löss und gelber Schotter


Vinifikation

Die Trauben wurden von Hand gelesen und mit schonendem Transport in kleinen Leseboxen ins Presshaus gebracht. Es erfolgte eine Ganztraubenpressung und anschließende Vergärung im Stahltank. Danach wurde 12 Monate auf der Hefe bei klassischer Flaschengärung gelagert.

Kostnotiz und Speisenempfehlung

Feiner Kräuterwürze im Duft, am Gaumen spannendes Spiel von Limette, Pfirsich und grünem Apfel. Feine Perlage, lange anhaltend.
Empfiehlt sich als Aperitif genauso wie zur österreichischen Küche.

Facts

Rebsorte:	35% PN, 35% GV, 30% RR
Leseart:	HANDLESE 
Alkohol	12,5 %vol
Säure	7,5 ‰
Restzucker:	9 g/l
Trinktemperatur:	8-10°C
Verfügbar in:	0,75L 1,5 L
Verschluss:	Sektkork
EAN Flasche/Karton:	9120051391160 9120051391177

