

Sekt Brut 2017



Herkunft und Boden

Weingärten rund um den Weinort Großriedenthal liefern die Trauben für unseren Brut 2017. Vereint wurden die Rebsorten Grüner Veltliner, Riesling sowie Pinot Noir
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 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:	Riesling, Grüner Veltliner, Pinot Noir
Leseart:	HANDLESE 
Alkohol	12,5 %vol
Säure	7,9 ‰
Restzucker:	9 g/l brut
Trinktemperatur:	8-10°C
Verfügbar in:	0,75L 1,5 L
Verschluss:	Sektkork
EAN Flasche/Karton:	9120051391801 9120051391818
Biostatus:	Biowein AT-BIO-402

