Brennerei & Weingut Franz Wild GbR.

Muskateller Sekt Extra Trocken

Artikelnummer: 118014

Charakteristik

Der Geruch:
Würzige Muskataromen. Intensives frisches Fruchtaroma. Verführt mit anregendem Duft. Die traubige Aromatik dieses Sektes ist ein Hochgenuss der Extraklasse und ist das Sahnehäubchen auf jeder Feier.

Am Gaumen:
Frisch, prickelnd und fruchtig am Gaumen. Sehr traubig.

Lagen, Bodenart und Exposition

Mitten im Schwarzwald liegt Gengenbach und diese besondere Lage (Steillagen) will das dort ansässige Weingut Wild in seinen Weinen erlebbar machen. Dies gelingt insbesondere dadurch, dass die Weine ausschließlich mit traubeneigenen Hefen, also spontan vergären und so unverfälscht heranreifen. In dem kleinen Familienbetrieb leistet man sich den Luxus, jeden Wein individuell zu begleiten. Sowohl im Weinberg (Handlese, natürliche Düngung) als auch im Keller greift man so wenig wie möglich in die natürlichen Prozesse ein. Oftmals entscheiden die Jungwinzerbrüder nach dem Bauchgefühl.

Geschmacksrichtung
Extra Trocken

Rebsorten und Klone
Muskateller

Traditionelle Flaschengärung.

Analytische Werte
Restzucker 16,8 g/l / Gesamtsäure 8,9 g/l / Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisenempfehlung
Dessert oder als Aperitif.

Servierempfehlungen
Serviertemperatur liegt bei 6 - 8 Grad