

Weingut Freiherr von Gleichenstein



Winzersekt Pinot & Chardonnay Extra Brut

Artikelnummer: 107012

Charakteristik

Der Geruch:

Die feine Perlage dieses Sektes enthüllt einen dezenten Duft von Brioche, Birne und Quittenbrot.

Am Gaumen:

Dieser Winzersekt ist sehr weich und angenehm im Geschmack und mit einer Eleganz ausgestattet, wie man sie selten findet.

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut mit fast 400-jähriger Geschichte liegt im Kaiserstuhl, der wärmsten Region Deutschlands. Die Liebe zum Wein und die Verbundenheit zur Region gab man von Generation zu Generation weiter. Erstklassige Weine haben dieses Weingut weit über die Region hinaus bekannt gemacht.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Blauer Spätburgunder + Chardonnay

Die ganzen Trauben beider Rebsorten werden getrennt und schonend gepresst. Wie beim Champagner und Crémant verwenden wir nur die ersten Pressfraktionen. Die alkoholische Gärung erfolgt zu 10% im Barrique, der Rest in Edelstahltanks. Nach dem biologischen Säureabbau werden die Grundweine assembliert und filtriert. Durch die Zugabe von Hefe und Zucker gärt der Wein ein zweites Mal auf der Flasche. Nach mindestens 12 Monaten wird die Hefe von Hand abgerüttelt.

Analytische Werte

Restzucker 3,0 g/l / Gesamtsäure 7,8 g/l / Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Unser Winzersekt passt als Aperitif, zu Fingerfood oder Muscheln.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 6 - 8 Grad