

Winzersekt Expertise

Bezeichnung: Rivaner
Winzersekt
Extra Trocken

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Rivaner = Müller Thurgau

Analysewerte: Alkohol: 12 % vol
Säure: 5,7 g/l
Restsüße: 16,7 g/l

Vinifizierung: Grundwein: alkoholische Gärung und anschließender Ausbau im Stahltank, danach traditionelle Flaschengärung über 13 Monate:

Trinktemperatur: 6° – 8° Celsius

Verkostungsnotiz:

Farbe helles Strohgelb

Mousseux und Perlage: lebhaftes Mousseux, feine, lang anhaltende Perlage

Nase Orangenblüte, Aprikosenduft und ein wenig reifer Apfel

Gaumen erfrischender Auftakt mit einer schönen Saftigkeit und leichten Zitrusnoten

Speise Empfehlung:

Guter Winzersekt geht immer, nicht nur als Aperitif oder zum „anstoßen“. Genießen Sie diesen Sekt doch einmal zu Antipasti oder ganz traditionell zur geräucherten Forelle.

Besonderheiten:

Seit der Gründung des Weinguts stellen wir Winzersekt her und sind stolz auf über 35 Jahre Erfahrung in der Méthode Traditionelle, was früher Champagner Methode genannt werden durfte. Jeder Sekt aus unserem Haus wird auf diese Weise hergestellt.

