

Winzersekt Expertise

Bezeichnung	Pinot Reserve Winzersekt Extra Brut
Jahrgang	2018
Bodenart	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenaufgabe, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
Rebsorten:	Weißburgunder, Grauburgunder, Blauer Spätburgunder
Analysewerte	Alkohol: 12,5 % vol Säure: 5,8 g/l Restsüße: 4,5 g/l
Vinifizierung	Grundwein: alkoholische Gärung und anschließender Ausbau teils imahltank teils im Tonneau, danach traditionelle Flaschengärung über 50 Monate
Trinktemperatur	8° – 10° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe warmes Gelb mit goldenen Reflexen

Mousseux und Perlage: feines Mousseux und elegante Perlage

Nase Aromen von gereiften Äpfeln/Birnen und einem zarten Hauch Walnusskrokant, Brioche

Gaumen äußerst gradlinig, erfrischend, schmeckt nach mehr, Bratapfel, Terroir schmeckbar

Speise Empfehlung

Dies ist der Sekt, um die besonders schönen Momente im Leben zu feiern. Meeresfrüchte und weißen Fisch begleitet er hervorragend, passt aber auch zu feinen Salaten und natürlich Erdbeeren. Eine außergewöhnliche aber interessante Kombination ist die mit sahnig-fruchtigen Desserts oder Petit Fours.

Besonderheiten

Seit der Gründung des Weinguts stellen wir Winzersekt her und sind stolz auf bald 35 Jahre Erfahrung in der Méthode Traditionelle, die früher Champagner Methode genannt werden durfte. Die außerordentlich komplexen Aromen und das herrliche Mundgefühl bilden sich durch das besonders lange Hefelager unseres Pinot Reserve.

