



2018 Weisser Burgunder Sekt

„extra brut“

Art. Nr. 9615

Weinbeschreibung

* Farbe:

Helles Weißgold mit schimmernd, glänzenden Reflexen.

* Aroma:

Eine zurückhaltende Eleganz gepaart mit feinen Fruchtnoten von knackigen Birnen sowie Honigmelone und einem Hefe-Aroma zeichnen diesen charaktervollen Winzersekt aus.

* Weincharakter:

Mit viel Frische, fein-perlend sowie einer feinfruchtigkeit verzaubert diese Weisser Burgunder Sekt und bleibt zugleich lang am Gaumen.

* Weinausbau:

Die Winzersekte werden ausschließlich im Champagnerverfahren, das heißt in der Flaschengärmethode, im eigenen Sekt Keller hergestellt. Die Lagerzeit auf der Hefe dieses Sektes geht weit über die gesetzlichen Vorgaben von 9 Monaten hinaus und beträgt mind. 12 Monate bis zu 20 Monate.

* Empfehlung:

Dieser Sekt ist schon für sich Anlass genug und kann zwischendurch ganz unkompliziert genossen werden.

* Analysewerte:

Alkohol: 12,0%
Zucker: 6,3g
Säure: 5,3g
Enthält Sulfit

