

WEINEXPERTISE

WEIN.GUT.HEID.

Weinbezeichnung:	2017 Steinmergel Cuvée Blanc de blanc Sekt		
Weinbeschreibung:	Ein absoluter Klassiker. Trotz seiner Reife, die er oben am Berghang erlangte, besitzt er eine angenehme Säure. Sie macht ihn reichlich frisch, nahezu jugendlich. Doch unbekümmert dessen, spielt er finessenreich mit seinen feinen, attraktiven Fruchtaromen.		
Rebsorten:	Kerner, Weißburgunder		
Geschmacksrichtung:	brut		
Analyse:	Alkohol:	Restsüße:	Säure:
	13,1 % Vol.	9,3g/l	7,2 g/l
Lagerpotenzial:	Sekt sollte degorgiert, frisch und direkt getrunken werden. Ca. 1 Jahr		
Empfohlene Trinktemperatur:	5 bis 7 ° Celsius		
Speiseempfehlungen:	Als fruchtiger Start zu einem Schönen Anlass		
Weinberg/Boden/Lage:	Bunter Mergel, Keuper		
Ertrag:	100 kg/ Ar		
Weinlese:	30. September 2017		
Vinifikation:	Ausbau im Edelstahl, danach Feinhefelager für die zweite Gärung min.9 Monate. Für eine gleiche Qualität und Frische des Sektes degorgieren wir immer nur ca. 1000 Flaschen.		