

seit 2011

ng.

NR. 380

ng.3 LAGENSEKT

Nauerth-Gnägy
Schweigen-Rechtenbach
Pfalz

2017 WEISSER BURGUNDER BRUT SONNENBERG

Degorgiert März 2020.

Unser Sekt ist Handarbeit!

Er entsteht im Weingut durch traditionelle Flaschengärung. Handlese von gesunden Trauben und mindestens ein Jahr Reifezeit auf der Flasche sind Voraussetzung. Die Hefe der zweiten Gärung wird durch aufwendiges Rütteln der Flasche von Hand und anschließendes Degorgieren abgetrennt.

Feines, lebendiges Mousseux. Ein Hauch Brioche, Kräuterwürze, etwas Apfelfrucht. Saftig, frisch strukturiert mit mineralischen Noten.

LESE Handlese

BODEN Tonboden mit Kalk und sandiger Lehm.

LAGE Verschiedene Parzellen innerhalb des Sonnenbergs.

VINIFIKATION Fraktionierte Ganztraubenpressung der kerngesunden Trauben. Nur die ersten 75 % der Pressung werden zur Sektherstellung verwendet. Im Frühsommer erfolgt dann die Versektung im Weingut.

GENUSS Als Aperitif. Zu leichten Vorspeisen.

LAGERFÄHIGKEIT Nach dem Degorgieren sollte der Sekte in den nächsten 2-3 Jahren getrunken werden. Aus diesem Grund degorgieren wir immer nur portionsweise nach Bedarf.

TRINKTEMPERATUR 9 °C

ANALYSE A 12,5 %vol · S 5,4 g/l · RZ 4,1 g/l

