seit 2011 ng.

NR. 385

ng.3 LAGENSEKT

Nauerth-Gnägy
Schweigen-Rechtenbach
Pfalz

2021 SPÄTBURGUNDER ROSÉ BRUT

Bio-Sekt / Vegan

Degorgiert im Frühjahr 2024

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.

Helles Lachsrosa, feinperliges Mousseux. Etwas mehr von der Mineralik geprägt wie sein Vorgänger. Man schmeckt das Kalkgestein auf dem die Reben gewachsen sind. Dezente rote Früchte, Leichtigkeit und Frische. Zeigt eine gute Länge, vielseitige Einsatzmöglichkeiten.



LESE	Handlese
BODEN	Kalkmergel mit sandigem Lehm.
VINIFIKATION	Fraktionierte Ganztraubenpressung der kerngesunden Trauben. Nur die ersten 75 der Pressung werden zur Sektherstellung verwendet. Im Frühsommer erfolgt dann die Versektung im Weingut.
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 %vol · S 6,1 g/l · RZ 5,5 g/l

Weingut Nauerth-Gnägy GbR · D-76889 Schweigen-Rechtenbach · Alte Weinstraße 1
Telefon 06342-9238222 · info@nauerth-gnaegy.de · www.nauerth-gnaegy.de

DE-ÖKO-005
Deutsche Landwirtschaft

Bioland