

WEINEXPERTISE

Macher Christian Hirsch

Anbaugebiet Württemberg

SEKT »WILD BRUT«

...logisch oder? Wie auch sonst sollte Christians Edelsprudler heißen. Er und seine Frau wurden häufig gefragt wie es der Brut, also dem Nachwuchs, so geht...

Geschmack Brut

Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay

Kategorie Deutscher Sekt b.A.

Inhalt 0,75 L

Art.-Nr. 204

EAN 4036234002110

Alk. 12,0% Vol

RZ 6,9 g/L

GS 7,1 g/L

Lage Spätreife Lagen, vorgezogene Lese

Boden Mittelschwerer Keupergrund

Vinifikation Ganze Trauben händisch in die Presse gelegt. Sanfte Anpressung, nur die ersten 66% des ablaufenden Mostes werden für den Sekt verwendet. Kühle Vergärung des Sektgrundweins. Anschließend für über 22 Monate mit der **traditionellen Flaschengärung** auf der Hefe gereift.

Farbe Hellgelb, silberglänzende Reflexe

Charakter Sehr eleganter und nobel feinfruchtiger Edelsprudler.

Kulinarik Top Aperitif

Trinktemperatur 8 - 10°C

Allergene Enthält Sulfite

