

Weinpass



WEINGUT
EGON SCHMITT
AM NEUBERG 6
67098 BAD DÜRKHEIM
TELEFON 06322- 5830
TELEFAX 06322- 68899

INFO@WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE
WWW.WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE

2008 Chardonnay Sekt Extra Brut

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 39

Amtl. Prüfnr.: 51603590

Vorhandener Alkohol: 12,5 %vol.

Fruchtsüße: 1,9 g/l

Fruchtsäuren: 7,4 g/l

Extrakt zuckerfrei: 24,3 g/l

empf. Trinktemperatur: ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: sofort



Allgemeines:

Die Chardonnay Trauben sind weltweit anerkannt für die Bereitung edelster Sekte. Sie zeichnen sich durch ihr hervorragendes Lagerpotential aus, die Sekte reifen in einer unnachahmlichen Weise. Sie sind selbst nach mehreren Jahren noch sehr duftig ohne störende Alterungsnoten, wie dies beispielsweise bei reiferen Riesling Sekten auftritt. Durch die schmelzige Art und die meist weichere Fruchtsäuren eignen sich die Chardonnay Grundweine hervorragend für die Bereitung ausgeprägt trockener Sekte. Unser Chardonnay Extra brut besticht durch seine extrem herbe Art und die feinen Hefenoten als Folge einer mindestens zweijährigen Flaschenreife. Ein herrlich direkter und animierender Sekt, bei dem man gerne den ganzen Abend verweilen kann...

Weinausbau & Reifung:

Ein echter deutscher handgerüttelter Winzersekt. Nach der gezügelten Weinvergärung in unserem Keller werden unsere Sekte in traditioneller Flaschengärung hergestellt. Dabei wird der Wein in die Sektflasche gefüllt, mit Hefen versetzt und mit einem Kronkorken verschlossen. Nach der mindestens einjährigen Gär- und Lagerzeit werden die Flaschen kopfüber auf ein Rüttelpult gestellt und in Handarbeit "gerüttelt". Dabei sinkt die Hefe als "Depot" in den Flaschenhals. Nach etwa drei Wochen Rüttelzeit wird kurz der Hals kurz eingefroren, die Flasche kann gedreht werden und der Kronkorken mit dem festgefrorenen Hefepfropf entfernt (degoriert). Anschließend wird die Flasche beigefüllt und verkorkt, etikettiert und ist damit fertig zum Genuß.

Beschreibung des Geschmacks:

Ein kraftvoller und herzhafter Sekt. Durch die langsame traditionelle Flaschengärung ist die Kohlensäure wunderbar feinperlig eingebunden. Frischer Hefeteig, reife Aprikosen, dezente Würzkräuer im Duft, im Geschmack aromatisch, leicht nussig, aber weich und druckvoll am Gaumen.

Trinkempfehlung:

Zu vielen Speisen, Jakobmuschel und Garnelen...