

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

Weisser Burgunder Sekt Brut

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 35

Amtl. Prüfnr.:

Vorhandener Alkohol: 13,0 %vol.

Fruchtsüße: 10,0 g/l

Fruchtsäuren: 6,7 g/l

Extrakt zuckerfrei: 22,6 g/l

empf. Trinktemperatur: ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: sofort



Allgemeines:

Der Weisse Burgunder ist eine hervorragende Rebsorte zur Sektbereitung. Die feinen Fruchtaromen, die Leichtigkeit des Weines und auch die zurückhaltende Säure machen den verwendeten Grundwein zu einem optimalen Ausgangsprodukt. In einer ausgesuchten satinierten Flasche vergoren und handgerüttelt immer wieder etwas Besonderes.

Weinausbau & Reifung:

Ein echter deutscher handgerüttelter Winzersekt. Nach der gezügelten Weinvergärung in unserem Keller wird dieser Sekt in traditioneller Flaschengärung hergestellt. Dabei wird der Wein in die Sektflasche gefüllt, mit Hefen versetzt und mit einem Kronkorken verschlossen. Nach der 12-18 monatigen 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 eventuell mit einer Dosage (Süße) versetzt, verkorkt, etikettiert und ist damit fertig zum Genuß.

Beschreibung des Geschmacks:

Ein eleganter, spritziger Sekt. Durch die traditionelle Flaschengärung ist die Kohlensäure wunderbar feinperlig eingebunden. Kastanienblüten, Flieder und Stachelbeeren im Duft, im Geschmack leicht nussig, aber weich und kraftvoll.

Trinkempfehlung:

Zu vielen Speisen, Jakobmuschel und Garnelen...