

## WEINEXPERTISE

Macher	Christian Hirsch
Anbaugebiet	Württemberg
SEKT	»BRUT NATURE« Traditionelle Flaschengärung
Hefekontaktzeit	68 Monate
Geschmack	Brut Nature
Rebsorten	Pinot Noir, Chardonnay
Kategorie	Deutscher Sekt
Inhalt	0,75 L
Art.-Nr.	206
EAN	4036234002653
Alk.	12,0% Vol
RZ	0,7 g/L
GS	6,9 g/L
Lage	Spätreife Lagen, vorgezogene Lese
Boden	Mittelschwerer Keupergrund
Vinifikation	Ganze Trauben händisch in die Presse gelegt. Sanfte Anpressung, nur 66% des ablaufenden Mostes werden für den Sekt verwendet. Kühle Vergärung des Sektgrundweins, 25% in vorbelegten Barriques. Anschließend für 68 Monate via <b>traditioneller Flaschengärung</b> auf der Hefe gereift.
Farbe	Helles Strohgelb
Charakter	Sehr eleganter und nobel feinfruchtiger Edelsprudler mit zarter Brioche Note.
Kulinarik	Top Aperitif und nobler Essensbegleiter.
Trinktemperatur	8 - 10°C
Allergene	Enthält Sulfite

