

## WEINEXPERTISE

<b>JAHRGANG:</b>	2016
<b>NAME:</b>	Spätburgunder weiß gekeltert Sekt
<b>QUALITÄTSSTUFE:</b>	Traditionelle Flaschengärung
<b>GESCHMACK:</b>	brut
<b>ALKOHOL:</b>	12,5 Vol. %
<b>SÄURE:</b>	6,7 g/Ltr.
<b>RESTZUCKER:</b>	11,0 g/Ltr.
<b>FLASCHENINHALT:</b>	0,75 Liter
<b>ANBAUREGION:</b>	Baden/Ortenau
<b>ERZEUGER:</b>	Alde Gott Winzer Schwarzwald eG, D-77887 Sasbachwalden
<b>BODENART:</b>	Granit- und Sandsteinverwitterungsböden
<b>ARTIKELNUMMER:</b>	9127
<b>EAN:</b>	4011993747519



<b>BESCHREIBUNG:</b>	Unsere Sekte werden alle im klassischen Flaschengärverfahren aus ausgewählten Grundweinen hergestellt. Gewonnen wird der Grundwein für diesen Sekt aus der Rebsorte "Pinot" (Blauer Spätburgunder weiß gekeltert). Dieser Sekt lagerte lange auf der Hefe bevor er bei uns von Hand gerüttelt und degorgiert wurde. Längere Lagerung auf der Hefe bedeutet feineres Spiel der Kohlensäure und auch Geschmacklich eine bessere Qualität.
<b>PASST ZU:</b>	Sektempfang als Aperitif. Ideal zum Häppchenbuffet.
<b>TRINKTEMPERATUR:</b>	8 - 10 °C
<b>CHARAKTERISTIK:</b>	spritzig, feinherb, weich im Geschmack. Feine Fruchtaromen mit leichtem Anklang nach Erdbeere.