

WEINEXPERTISE

JAHRGANG:	2016
NAME:	WEITBLICK Cuvée Sekt
QUALITÄTSSTUFE:	Traditionelle Flaschengärung
GESCHMACK:	extra brut
ALKOHOL:	13,0 Vol. %
SÄURE:	5,8 g/Ltr.
RESTZUCKER:	3,5 g/Ltr.
FLASCHENINHALT:	0,75 Liter
ANBAUREGION:	Baden/Ortenau
ERZEUGER:	Alde Gott Winzer Schwarzwald eG, D-77887 Sasbachwalden
BODENART:	Granit- und Sandsteinverwitterungsböden
ARTIKELNUMMER:	9787
EAN:	4011993978715



BESCHREIBUNG: Diese außergewöhnliche Sektcuvée wurde aus Trauben der Sorten Schwarzwiesling und Spätburgunder weiß gekeltert sowie der Weißweinsorte Chardonnay komponiert. Dieser nach der traditionellen Methode im eigenen Haus hergestellte Sekt lagerte 36 Monate auf der Feinhefe. Tradition und Können unseres Kellermeisters und seinem Team lassen Sekte von höchstem Niveau entstehen.

PASST ZU: Häppchenbuffet, als Aperitif beim Sektempfang

TRINKTEMPERATUR: 8 - 10 °C

CHARAKTERISTIK: Im Duft eine kräftige mineralische, leichte Fruchtnote. Im Gaumen erinnert das Cuvée an Brioche mit leichtem Anklang nach Banane. Im Geschmack zeigt sich dieser edle Sekt einerseits mit viel Fülle und Volumen andererseits aber enorm erfrischend und belebend. Durch die sehr lange Lagerung auf der Feinhefe hat der Sekt eine feine Perlage. Der Vorgänger-Jahrgang hatte tolle Erfolge bei Prämierungen. Wir sind schon auf die diesjährigen Ergebnisse gespannt bei der Sektprämierung.