

## WEINEXPERTISE

<b>JAHRGANG:</b>	2015
<b>NAME:</b>	WEITBLICK Cuvée Sekt
<b>QUALITÄTSSTUFE:</b>	Traditionelle Flaschengärung
<b>GESCHMACK:</b>	extra brut
<b>ALKOHOL:</b>	13,0 Vol. %
<b>SÄURE:</b>	5,6 g/Ltr.
<b>RESTZUCKER:</b>	3,7 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>	9787
<b>EAN:</b>	4011993978715



**BESCHREIBUNG:** Diese außergewöhnliche Sektcuvée wurde aus Trauben der Sorten Schwarzriesling 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.