

Expertise

SEKT EXCLUSIV trocken

Qualitätsstufe: Springer

Rebsorte: Rivaner, Kerner

Optimale Serviertemperatur: 6 – 8° C

Verschluss: Naturkork mit Agraffe

Restsüße: 23,0 g/l · Säure: 7,0 g/l · Alkohol: 12,5 %

Sektbeschreibung

Unser Sekt Exclusiv trocken ist eine Cuvée aus den Rebsorten Rivaner und Kerner. Die zweite Gärung wird zusammen mit Hefe und etwas Süße eingeleitet. Die entstehende Kohlensäure wird gebunden und verleiht dem Sekt eine feine Perlage. Nach der Gärung wird die Hefe entfernt und die „Dosage“ zugefügt. Dies ist im Grundwein gelöste Süße, über den der Restzucker-gehalt des Sektes eingestellt wird.

Ein als trocken deklariertes Sekt darf einen Restzucker-gehalt von 17 g/l bis 32 g/l aufweisen und hat somit deutlich mehr Süße als ein trockener Wein und entspricht geschmacklich eher einem halbtrockenen bis lieblichen Wein.

Im Glas erstrahlt der Sekt in einem hellen Goldgelb mit feiner Perlage. In der Nase verbreitet sich ein süßlicher Duft von frischen Blüten und reifem Apfel. Im Geschmack zeigt sich ein Bukett von tropischen Früchten, etwas Quitte gepaart mit einer würzigen Aromatik. Die fein abgestimmte Säure und die spürbare Restsüße führen zu einem fruchtigen, an Galia-Melone erinnernden, harmonischen Abgang.

Speiseempfehlung

Klassisch als Aperitif, zu feinen Vorspeisen wie z. B. Antipasti oder auch Birnen-Carpaccio mit Zitronen-Vinaigrette und Walnüssen. Auch schön zu Vorspeisehäppchen mit Lachs oder einem Lachstatar.

