

# Weinexpertise

## SEKT WEISSBURGUNDER brut



Qualitätsstufe: Turm

Rebsorte: Weissburgunder (Pinot blanc)

Optimale Serviertemperatur: 6-8° C

Verschluss: Korken mit Agraffe

Restsüße: 9,7 g/l · Säure: 6,1 g/l · Alkohol: 12,5 %

### Weinbeschreibung

Die Weissburgunder-Traube ist durch eine Mutation aus dem Grauen Burgunder entstanden und ist in der Regel etwas leichter, aber auch etwas spritziger und fruchtiger. Er passt perfekt in unser Klima und fühlt sich in unserer Region sehr wohl.

Die gesunden Weissburgunder-Trauben wurden in schöner Kabinett-Qualität geerntet, um die Frische bestmöglich in den Sekt zu transportieren. Der Grundwein wird zusammen mit etwas Hefe und Süße in Flaschen gefüllt, um dort in die zweite Gärung zu starten. Der Sekt bleibt nach der Gärung für mindestens 9 Monate auf der Feinhefe liegen, bevor er beim degorgieren von der Hefe getrennt wird.

Im Glas hat der Sekt ein strahlendes Hellgelb mit einem feinen Mousseux. In der Nase besticht er durch fruchtige Noten nach Aprikose, Birne etwas Apfel und einem feinen Blütenduft. Im Geschmack ist er lebendig und spritzig, mit einem charmanten Körper und erfrischendem Abgang. Ein Sekt der Lust auf mehr macht.

### Speiseempfehlung

Eignet sich ideal für den klassischen Stehempfang. Auch als Aperitif zum Vorspeisenbuffet ist unser Weißburgunder Sekt ein perfekter Begleiter. Hierfür eignen sich besonders Pasteten oder auch ein Krabbencocktail.

