

Weinexpertise

SEKT AS halbtrocken



Qualitätsstufe: Springer

Rebsorte: Rivaner & Kerner

Optimale Serviertemperatur: 8-12° C

Verschluss: Kork mit Agraffe

Restsüße: 42,0 g/l - Säure: 6,7 g/l - Alkohol: 12,5 %

Weinbeschreibung

Unser AS-Sekt halbtrocken ist eine Cuvée aus den Rebsorten Rivaner und Kerner. Dem fertigen Grundwein wird etwas Hefe und Süße zugegeben und anschließend zusammen in die zweite Gärung geschickt. Nach dieser zweiten Gärung wird die Hefe entfernt und die „Dosage“ zugefügt. Dies ist im Grundwein gelöste Süße über den wir den Restzuckergehalt des Sektes einstellen.

Im Glas erstrahlt der Sekt in einem hellen Goldgelb mit feiner Perlage. In der Nase treten fruchtig-würzige Aromen in den Vordergrund. Diese sind hauptsächlich dem Rivaner zuzuschreiben. Es verbreitet sich ein süßlicher Duft von frischen Blüten und reifem Apfel.

Im Geschmack zeigt sich ein Bukett von tropischen Früchten. Die fein abgestimmte Säure bringt Aromen von der, bei uns heimischen, Quitte hervor. Der Abgang und feine Nachhall wecken Erinnerungen an die süße Galia Melone.

Speiseempfehlung

Als Aperitif!

Probieren Sie den Sekt doch mal zu einem Obstsalat mit heimischen Früchten. Die feine Restsüße des halbtrockenen Sektes harmoniert hervorragend mit der Säure der süßen Früchte.

