

Weinexpertise

SEKT WEISSBURGUNDER brut



Qualitätsstufe: Turm
Rebsorte: Weissburgunder
Optimale Serviertemperatur: 6-8° C
Verschluss: Korken mit Agraffe
Restsüße: 11,1 g/l
Säure: 6,7 g/l
Alkohol: 12,5 %

Weinbeschreibung

Der Grundwein wird zusammen mit etwas Hefe und Süße in Flaschen gefüllt, um dort in die zweite Gärung zu starten.

Der Weissburgunder ist durch eine Mutation aus dem Grauen Burgunder entstanden und ist in der Regel etwas leichter aber fruchtiger als ein Grauburgunder. Die Rebsorte nimmt ca. 6% der Rebfläche Deutschlands ein und zählt zu den Klassikern in der Pfalz. Er passt perfekt in unser Klima und fühlt sich in unserer Region sehr wohl.

Im Glas helles Goldgelb mit grünen Reflexen. Langanhaltendes, feinperligen Mousseux. In der Nase besticht er durch feine Pfirsich- und Apfelaromen. Im Geschmack ist er lebendig und spritzig, mit angenehmer Säure. Ein Sekt der Lust auf mehr macht.

Trinkempfehlung

Eignet sich ideal als Aperitif oder für den klassischen Stehempfang mit und ohne Fingerfood. Außerdem ist er ein guter Begleiter zum Krabbencocktail.

