Goldmedaille Landeswein-
prämierung

2019
Pinot Sekt b.A. brut

Aromatisch, Fruchtig, Frisch

Nach 16 Monaten Lagerung auf der Feinhefe präsentiert sich dieser „Blanc de Noir“-Sekt (hell gekeltert) vom Spätburgunder mit viel Frische und einem filigranen, feinperlenden Mousseux, das lange anhält und diesen Sekt zu einem traumhaften Erlebnis macht. Im Geschmack präsentiert sich ein finessenreicher Sekt mit schmelzigem „Biss“ und einem cremig-langen Nachhall.

Wir versekten ausschließlich mittels der “klassischen Flaschengärung”:
Dieses Verfahren ist die hochwertigste und aufwendigste Methode der Sektbereitung. Der Sektgrundwein wird unter Zugabe von Hefe und einer Fülldosage in die Original-Sektflasche gefüllt, damit sodann die zweite Gärung beginnen kann. Nach etwa vier Wochen hat sich die für den Sekt typische Kohlensäure gebildet. Jetzt reift der Sekt auf der sekteigenen Hefe mindestens neun Monate lang. Er darf sich danach mit der Bezeichnung „klassische Flaschengärung“ schmücken. Entsprechen Qualität und Reifegrad dem gewünschten Sekttyp, wird die Flasche in weiteren 21 Tagen schonend abgerüttelt. Die Hefe sammelt sich auf diese Weise im Flaschenhals, der kurz vor dem „Degorgieren“ (Enthefen) kurz vereist wird. Mit einem Degorgiereisen wird die Flasche geöffnet. Bedingt durch einen Druck von 5 bis 6 bar in der Flasche fliegt der gefrorene Hefepfropfen heraus.
Dieser sogenannte Rohsekt ist zunächst extra brut. Erst jetzt erhält der Sekt die gewünschte Geschmacksrichtung durch Zugabe einer Dosage. Verschlossen mit einem Naturkorken, einer Agraffe (Drahtkorb) und ausgestattet mit einem Etikett ist er nun fertig zum Genuss. Ein guter Sekt braucht eben Zeit zum Wohl!

brut
0,75 l, 12,0 % vol.
Deutscher Sekt b.A.
Enthält Sulfite

Artikelnummer: 33344
Ausbauart: Klassische Flaschengärung
Schwarzwaldweinhaus Andreas Männle
Restzucker: 5,8 g/l

Online Vinothek Produkt im Webshop ansehen

Gesamtsäure: 6,7 g/l