

2021
Pinot Sekt b.A. brut

Aromatisch, Fruchtig, Frisch

Wer braucht schon Champagner, wenn man unseren Pinot haben kann?

Feine Perlen, ordentlich Frische und ganz schön viel Eleganz dieser Blanc de Noir aus Spätburgunder hat definitiv seinen eigenen Kopf.
48 Monate auf der Feinhefe sorgen für ein wunderbar feines und langanhaltendes Prickeln. Dazu kommt ein schöner Schmelz mit genau dem richtigen „Biss“ und ein cremiger Nachhall, der noch ein bisschen bleiben möchte.
Und der kann mehr als Aperitif: Durch seine Fülle und den feinen Schmelz passt er auch richtig gut zu Geflügel, Fisch mit cremigen Saucen, Kalbsgerichten oder feinem Risotto.
Zum Anstoßen, zum Essen oder einfach dann, wenn’s mal etwas Besonderes sein darf. Champagner? Kann man machen. Unser Pinot? Auf jeden Fall.

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, 12,5 % vol.
Deutscher Sekt b.A.
Enthält Sulfite
Lebensmittelkennzeichnung (via Winefo.eu / e-label.eu)

Artikelnummer: 33344
Ausbauart: Klassische Flaschengärung
Schwarzwaldweinhaus Andreas Männle
Restzucker: 4,9 g/l
Gesamtsäure: 6,4 g/l