

Weinexpertise

2007 Pinot Meunier Réserve

Deutscher Sekt b. A. Brut

Nach traditioneller Flaschengärungs-Methode

Die Weinberge:

Rund um Schweigen auf deutscher und elsässischer Seite auf tiefgründigen Kalkböden gewachsen.

Der Ausbau:

Die Schwarzriesling-Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, entrappt und im Ganzen gepresst. Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau erfolgten in großen Eichenholzfässern. Nach 6monatigem Hefelager der Erstgärung folgte die Abfüllung zur traditionellen zweiten Gärung in die Flaschen. Nach 9jähriger Flaschenreife folgte die Abtrennung der Hefe, das sogenannte „Degorgieren“ im Juni 2017.

Der Wein:

In der Nase Waldbeeren, Brioche und ang Nougat-Anklänge.
Am Gaumen erfrischend saftig mit lebendiger Perlage und guter Struktur.

Vorhandener Alkohol:.....12,0 % Vol.
Säure:..7,4 g/l
Restzucker:.....5,7 g/l
Trinktemperatur:.....7-10 °Celsius