

Ancestrale Blanc

- MÉTHODE ANCESTRALE -

In der Nase zeigen sich duftige Aromen, die an die Blüte schwarzer Holunderbeeren, gelbe Birnen und tropische Früchte erinnern. Feingliedrige Fruchtaromen treffen auf eine präzise Säurestruktur. Am Gaumen zeigt sich dieser Ancestrale Sekt glasklar, lebendig und mit einer feinen Perlage. Noten von Limette, grüner Apfel und Zitrone sorgen für einen außergewöhnlichen Charakter.

Die Méthode Ancestrale ist die ursprünglichste Herstellungsform von Schaumwein. Der noch gärende Most wird im perfekten Moment auf die Flasche gefüllt und gärt hier zu Ende - jede Flasche für sich. Der enthaltene Restzucker und die eigenen Hefen lassen dabei die Kohlensäure auf natürliche Weise entstehen. Diese verwandelt den Wein in einen Schaumwein. Die Methode wird auch „Pétillant Naturel“ (pet nat) genannt. Zu Deutsch: natürlich prickelnd. Im Gegensatz zum - in Deutschland mittlerweile bekannteren Pet Nat - ist unser Ancestrale Blanc jedoch nicht trüb. Die Hefe wird vor Verschluss der Sektflasche durch das klassische Degorgieren entfernt.

RAUMLAND MANUFACTURE:

lat. „manus“ [Hand] | „facere“ [machen]. Handwerklich hergestellte Produkte aus ausgewählten Zutaten. Mit Herzblut und Hingabe. Genau dafür steht Raumland Manufacture. Für das Handwerk. Für das Heute!



REBSORTE

Riesling | Muskateller

WEINBERG

Goldberg - Asselheim

VINIFIZIERUNG

Méthode Ancestrale | 100% Edelstahl | sanft gepresst | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

TRAUBENLESE

Oktober 2021

TIRAGEFÜLLUNG

November 2021

RESTSÜSSE

Brut | 7,6 g/l

SÄURE

11 g/l

ALKOHOL

10,5 % Vol.

