

NV TRADITION – Brut –



Unser Sekt „Tradition Brut“ repräsentiert für uns die ganze Kunst des Cuvéetierens. Ein Verschnitt verschiedener Rebsorten, Weinbergspartellen oder Ausbaustile. Jede Komponente bringt eine zusätzliche Ebene in die Cuvée und verleiht Vielschichtigkeit. Noten von Steinobst und gelben Früchten wie Weinbergspfirsich sowie Zitrusfrüchten gepaart mit einem ganz dezenten Holzeinfluss, der sich in Form von zurückhaltenden Biskuit- und Toastaromen zeigt.

Zu empfehlen als Aperitif oder auch als Essensbegleiter zu hellen Gerichten wie Fisch oder Geflügel.

WISSENSWERTES

REBSORTE

Pinot Noir,
Chardonnay,
Pinot Meunier,
Pinot Gris

HEFELAGER

über 36 Monate

BODEN | HERKUNFT

Muschelkalk

VINIFIZIERUNG

33% Holzfass | 67 % Edelstahl | unfiltriert | BSA |
Handlese | Ganztraubenpressung

PHILOSOPHIE

Das Sekthandwerk ist eine Kunst. Bis das Kunstwerk fertiggestellt ist, benötigen wir viel Geduld und Zeit. Wir gehen bei der Qualität unserer Sekte keine Kompromisse ein. Daher wählen wir nur die besten Lagen und Trauben aus und versuchen jedes Jahr aufs Neue das Beste aus der Natur herauszuholen.

DEGORGIERT

siehe Degorgierpunkt auf der Flasche

DOSAGE

Brut | 4,1 g/l

SÄURE

8,1 g/l

ALKOHOL

12 % Vol.