2015
SEKT
>BLANC DE BLANCS<
CHARDONNAY BRUT

VINIFIKATION
Ein echter deutscher handgerüttelter Winzersekt aus dem Jahrgang 2014 gekeltert. Nach der gezügelten Weinvergärung in unserem Keller werden unsere Sekte in traditioneller Flaschengärung hergestellt. Dabei wird der Wein in die Sektflasche gefüllt, mit Hefen versetzt und mit einem Kronkorken verschlossen. Nach der über 24 monatigen Gär- und Lagerzeit werden die Flaschen kopfüber auf ein Rüttelpult gestellt und in Handarbeit "gerüttelt". Dabei sinkt die Hefe als "Depot" in den Flaschenhals. Nach etwa drei Wochen Rüttelzeit wird kurz der Hals kurz eingefroren, die Flasche kann gedreht werden und der Kronkoren mit dem festgefrorenen Hefepfropf entfernt ("degoriert").Anschließend wird die Flasche beigefüllt und verkorkt, etikettiert und ist damit fertig zum Genuß. Jede Flasche trägt das Datum dieses Prozeß mit dem die eigentliche Alterung des Sektes auf der Flasche erst beginnt. Als grobe Faustregel gilt, dass die Sekte bis zu einem Jahr nach der Degorgierung meist ihren Höhepunkt erreichen.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG
Ein kraftvoller und herzhafter Sekt. Durch die langsame traditionelle Flaschengärung ist die Kohlensäure wunderbar feinperlig eingebunden. Frischer Hefeteig, reife Aprikosen, dezente Würzkräuer im Duft, im Geschmack aromatisch, leicht nussig, aber weich und druckvoll am Gaumen. Dezente Kokosnoten und süßer Rauch im Abgang. Die Lagerung des Grundweines im Barrique ist auch im Sekt deutlich zu schmecken.

TRINKEMPFEHLUNG
Zu vielen Speisen, Jakobmuschel und Garnelen...

ALLGEMEINES ZUM WEIN
Die Chardonnay Trauben sind weltweit anerkannt für die Bereitung edelster Sekte. Sie zeichnen sich durch ihr hervorragendes Lagerpotential aus, die Sekte reifen in einer unnachahmlichen Weise. Sie sind selbst nach mehreren Jahren noch sehr duftig mit charmanten Alterungsnoten. Durch die schmelzige Art und die meist weichere Fruchtsäuren eignen sich die Chardonnay Grundweine hervorragend für die Bereitung ausgeprägt trockener Sekte. Unser Chardonnay brut besticht durch seine elegant herbe Art und die feinen Hefenoten als Folge einer über zweijährigen Flaschengärung und -reife. Ein herrlich direkter und kraftvoller Sekt, bei dem man gerne den ganzen Abend verweilen kann...

PREISLISTEN-NR.
39

REBSORTE
Chardonnay

KLASSIFIKATION
Sekt
(im Verbrauchsteuerlager (NEU) DE00002073218)

INHALT
750 ml

ALKOHOL
12,0 % vol

SÄURE
6,3 g/l

RESTSÜSSE
11,6 g/l

LOSNUMMER
Los.Nr. KA-C56(19079)_DEG_02_2020

EAN
0705632774694

EAN-VERPACKUNG
0705632774700

ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVERORDNUNG
Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Alle unsere Weine, Sekte und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure enthalten Sulfite und Alkoholgehalte zwischen 7,0 %vol und 14,5 %vol, Brände bis zu 42 %vol. Weitere nach der Lebensmittelverordnung vorgeschriebene Informationen zu unseren Produkten können Sie ganz bequem telefonisch unter 06322 5830 oder per E-Mail unter info@weingut-egon-schmitt.de erfragen.

Weingut Egon Schmitt - Am Neuberg 6 - D-67098 Bad Dürkheim - Inhaber: Jochen Schmitt
Tel +49 (0) 6322 5830 - Fax +49 (0) 6322 68899 - info@weingut-egon-schmitt.de - www.weingut-egon-schmitt.de - facebook.com/weingutegonschmitt
Erstelldatum 28.04.2024 23:33:06