

2008 Pinot brut

Kategorie: Sekte nach klassischem Verfahren

Ap. Nr. 3 560 031 26-10

Bestellnr. 26-10



Weinberg: Thörnicher. Schießblay

Weinbau: 2m Zeilenabstand Drahtrahmen, eine Bogrebe.

Boden: Kiessedimente

Ertrag: ca. 75hl/ha

Ernte: Oktober 2008

Trauben: gesunde, dickschalige Trauben, 85-92°Oe. Jeweils ca. 1/3 Weissburgunder, Grauburgunder und Frühburgunder

Pressung: ca. 8h Maischestandzeit, dann pneumatisches Abpressen

Ausbau: Reinzuchthefergärung, Hefelager bis Februar 2009, Abfüllung Mai 2009

Analyse: 12,5 % alc / 6,5 g/l Rz/ 5,6g/l Säure

Beschreibung: Die fruchtbetonten Mosel-Sekte stellen eine prickelnde Alternative in der Welt der Schaumweine dar. In unserem Hause werden diese Spezialitäten seit Jahrzehnten ausschließlich nach dem klassischen Verfahren, der ‚Méthode Champenoise‘ hergestellt.

Besonderheit: Die Champagne-Cuvée von der Mosel. Jede der drei Burgundersorten trägt ihren Teil zum Gelingen dieses samtig-fülligen Sektes bei: Die Fruchtigkeit vom Weissburgunder, die Fülle vom Grauburgunder und ein lachsfarbener Schimmer vom roten Frühburgunder. Eine faszinierende Komposition intensiver Aromen und eleganter Geschmackskomponenten die durch feinste Kohlensäure in besonderer Weise harmonisieren.

