

Expertise

Pinot Sekt brut

Herkunft: Mosel

Parzelle: ehemalige Moselauen, sandiger Kies

Rebsorte: Sauvignon blanc

Kategorie: Sekte

Artikelnummer: 30

EAN Flasche: 4260126733008

Sekt im Weingut Ludwig: Die traditionelle Sektherstellung nach klassischem Verfahren hat im Weingut Ludwig eine lange Tradition. Absolut gesunde, ausgesuchte Trauben bilden die Grundlage. Nach der zweiten Gärung in der Flasche werden die Sekte durch ein mindestens 18 monatiges Hefelager veredelt. Das erzeugt ein harmonisches Mundgefühl und bindet die Kohlensäure ein. Danach werden die Flaschen zur Entfernung des Hefedepots handgerüttelt in den typischen Pulten und mit größter Sorgfalt weiter verarbeitet.

Beschreibung: (Weinplus 87 Punkte, sehr gut): Hefiger und deutlich pflanzlicher, recht frischer Zitrusduft mit einer Spur Passionsfrucht und floralen Nuancen. Nussig, hefig und leicht buttrig im Mund, süßliche Frucht, etwas Griff, mittelfines Mousseux, Kandisnoten am Gaumen, pflanzliche Würze, ein Hauch dunkler Beeren, hat Griff, gute Nachhaltigkeit, gewisse Kraft, guter bis sehr guter Abgang.

Empfehlung und Analyse:

Trinktemperatur: 7-11°C

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: ca. 4 g/l

Säure: ca. 5,5-6 g/l

Ausstattung und Verpackung:

Flaschenform: Schlegelflasche Sekt, Antikgrün

Verschluss: Kork

Inhalt: 750ml

Leergewicht Flasche: 775g

Flaschen/Karton: 6

Kartongewicht: 9,80kg

Karton/Palette: 60

Weingut Ludwig
Im Bungert 10
54340 Thörnich

Tel: +49-6507-3760
www.ludwig-wein.de
info@ludwig-wein.de

UST.ID.Nr. 215 977 211
BIC: GENODED1MLW
IBAN: DE 77 5856 1771 0000 1070 00



LUDWIG

